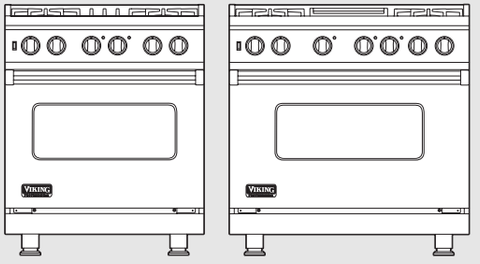
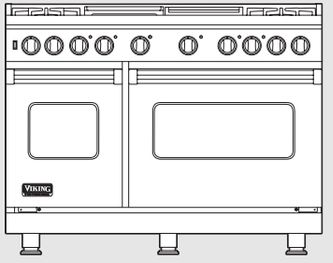
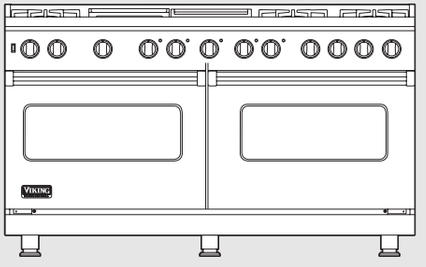
Manuel d'utilisation et d'entretien Viking







Cuisinières à Gaz à Brûleurs Étanches et Four Autonettoyant Indépendantes Professional

Viking Range Corporation
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 Etats-Unis
(662) 455-1200

Pour des informations sur les produits,
appelez le 1-888-VIKNG1 (845-4641)
ou allez sur le site Web Viking
vikingrange.com

F20542G FR (122112)

Félicitations

Félicitations et bienvenue au club très sélect des propriétaires d'appareils Viking. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez le soin et l'attention que nous avons prêtés à chaque détail de votre nouvelle cuisinière à la pointe de la technique.

Votre cuisinière Viking a été conçue pour vous offrir des années de service fiable. Ce manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations nécessaires pour vous familiariser avec le fonctionnement et l'entretien de votre cuisinière.

Votre satisfaction complète est notre seul et unique objectif. Pour toute question ou tout commentaire sur ce produit, contactez le revendeur chez lequel vous l'avez acheté ou contactez notre Centre de service clientèle au 1-888-VIKING1 (845-4641).

Nous apprécions votre choix d'une cuisinière Viking et espérons que vous choisirez de nouveau nos produits pour d'autres appareils électroménagers majeurs.

Pour plus d'informations sur la gamme croissante et complète de produits Viking, contactez votre revendeur ou allez voir notre site Web vikingrange.com.

Table des matières

Mise en route

Avertissements ____ 4
Avant d'utiliser la cuisinière ____ 15

Commandes

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière (VGSC autonettoyant) ____ 16
Fonctions et caractéristiques de la cuisinière (VGCC non autonettoyant) ____ 18
Fonctions et réglages du four ____ 20

Mode d'emploi

Fonctionnement des plaques de cuisson ____ 21
- Allumage des brûleurs ____ 21
- Brûleurs – rallumage automatique ____ 21
- Vari-Simmer™ ____ 21
- Brûleur TruPower Plus™ (le cas échéant) ____ 22
- Conseils de cuisson (cuisinière) ____ 22
- Fonctionnement de la plaque chauffante/plaque à mijoter ____ 24
- Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/plaque à mijoter ____ 25
- Fonctionnement du gril ____ 26
- Nettoyage et entretien du gril ____ 29
- Récipients de cuisson ____ 32

Caractéristiques et fonctions du four ____ 33
- Positions de grille ____ 33

Mode d'emploi du four ____ 34
- Cuisson conventionnelle/par convection ____ 34

Cuisson au four ____ 35
- BAKE (cuisson au four par circulation d'air naturelle) ____ 35
- CONVECTION BAKE ____ 35

Gril ____ 41
- BROIL (cuisson au gril infrarouge) ____ 41
- CONVECTION BROIL (cuisson au gril infrarouge par convection) ____ 41

TruConvec (déshydratation par convection) ____ 45
Convection Defrost (décongélation par convection) ____ 46
Tableaux de produits de substitution ____ 47

Entretien du produit

Nettoyage et maintenance ____ 48
Cycle de nettoyage automatique (modèles autonettoyants seulement) ____ 52
Remplacement des lampes intérieures ____ 54
Démontage de la porte ____ 55
Remise en place et ajustement de la porte ____ 56
Dépannage ____ 57
Service après-vente ____ 58
Garantie ____ 59

Avertissements

Les avertissements et consignes de sécurité importantes qui apparaissent dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Vous devrez faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de la maintenance et de l'utilisation de l'appareil.

Contactez **TOUJOURS** le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

Reconnaissance des symboles, mots et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui CAUSERONT des blessures graves ou mort d'homme.

⚠ AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures graves ou mort d'homme.

⚠ ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui RISQUENT de causer des blessures mineures.

Toutes les consignes de sécurité identifieront le danger, expliqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui risque de se produire si ces instructions ne sont pas suivies.

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure et de dégâts matériels résultant de l'utilisation impropre de l'appareil. Utiliser cet appareil uniquement aux fins indiquées dans ce manuel.

Pour garantir un fonctionnement correct et sûr : L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **NE PAS** essayer de régler, de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, sauf recommandation contraire spécifique dans le manuel. Toute autre maintenance devra être confiée à un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer l'endroit du robinet d'arrêt de gaz et la procédure de fermeture du robinet en cas d'urgence. L'intervention d'un technicien qualifié est obligatoire pour tout réglage ou conversion du gaz naturel au gaz PL.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire mort d'homme.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **NE PAS** essayer d'allumer un appareil.
- **NE PAS** toucher d'interrupteur électrique.
- **NE PAS** utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.

L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BASCULEMENT

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, le fixer à l'aide d'équerres anti-basculement correctement installées. Pour s'assurer que l'équerre a été correctement installée, regarder derrière la cuisinière avec une lampe de poche pour vérifier son enclenchement correct en haut à gauche de la cuisinière.

- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- RISQUE DE BLESSURE.
- INSTALLER LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser de nettoyants pour four vendus dans le commerce pour nettoyer l'intérieur du four. L'utilisation de ces produits nettoyants peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de dégâts matériels, de blessure ou de mort d'homme, suivre à la lettre les informations figurant dans ce manuel afin d'empêcher un incendie ou une explosion. **NE PAS** ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.

Mise en route

Avertissements

Pour éviter tout risque d'incendie et de fumée

- Veiller à retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser.
- Laisser la zone autour de l'appareil dégagée et dépourvue de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, prendre les précautions adéquates pour empêcher les rideaux de flotter au-dessus des plaques de cuisson.
- **NE JAMAIS** rien laisser sur la cuisinière. L'air chaud de la bouche d'aération risque d'enflammer les articles inflammables et d'augmenter la pression dans les récipients fermés, ce qui risque de les faire exploser.
- De nombreuses bombes à aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'elles sont exposées à la chaleur et être très inflammables. Éviter de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.
- De nombreux plastiques sont vulnérables à la chaleur. Tenir les plastiques à l'écart des composants de l'appareil qui sont susceptibles de chauffer. **NE PAS** laisser d'articles en plastique sur la cuisinière; ils pourraient fondre ou ramollir s'ils restent trop près d'une bouche d'aération ou d'un brûleur allumé.
- Les articles combustibles (papier, plastique, etc.) pourraient s'enflammer et les articles métalliques risquent de chauffer et de causer des brûlures. **NE PAS** verser d'alcool sur des aliments chauds. **NE PAS** laisser le four sans supervision lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc.; risque d'incendie.

En cas d'incendie

Éteindre l'appareil et la hotte aspirante pour éviter de propager l'incendie. Éteindre la flamme, puis allumer la hotte aspirante pour éliminer la fumée et l'odeur.

- **Cuisinière :** Étouffer le feu ou la flamme dans une poêle à l'aide d'un couvercle ou d'une tôle de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer une poêle contenant des flammes
- **Four :** Étouffer le feu ou la flamme en fermant la porte du four. **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou un extincteur à mousse pour étouffer un incendie ou une flamme.
- GRAISSE – La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. **NE PAS** utiliser d'eau pour éteindre de la graisse qui s'est enflammée. La graisse enflammée s'éteint avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, un extincteur polyvalent du type à mousse ou à poudre pour feux spéciaux. Laisser refroidir complètement avant d'essayer de la manipuler. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler autour du four ou dans les bouches d'aération. Essuyer immédiatement les déversements.

Avertissements

Sécurité des enfants

- **NE JAMAIS** laisser d'enfants seuls ou sans supervision près de l'appareil quand il est utilisé ou encore chaud.
- **NE JAMAIS** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil; il y aurait risque de blessure ou de brûlure.
- **NE RIEN** ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil et les ustensiles qu'il contient peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en lieu sûr, hors de portée des enfants. Il faut apprendre aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à manier les commandes ou d'autres composants de l'appareil.

Sécurité liée à la cuisson

- Afin d'éliminer le danger pour les enfants qui tendent le bras au-dessus de brûleurs, aucun placard ne doit se trouver juste au-dessus de la cuisinière. Si une armoire se trouve à cet endroit, y ranger uniquement des articles peu utilisés et sans risque de stockage à un endroit sujet à la chaleur d'un appareil. Certaines températures peuvent être dangereuses pour certains produits, comme des liquides volatils, des nettoyants ou des aérosols.
- **TOUJOURS** placer la poêle sur le brûleur avant de l'allumer. Vérifier quel bouton commande quel brûleur. S'assurer que le bon brûleur est activé et qu'il s'est allumé. Une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur avant de retirer la poêle ou la casserole pour empêcher toute exposition à la flamme du brûleur.
- **TOUJOURS** ajuster la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas du dessous de la poêle ou de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse, gaspille de l'énergie et risque d'endommager l'appareil, la poêle ou la casserole ou les armoires au-dessus de l'appareil. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.
- **NE JAMAIS** laisser une cuisinière en marche sans surveillance, surtout sur feu fort ou en cas de cuisson dans un bain de friture. Les débordements causent de la fumée et des déversements gras sont susceptibles de s'enflammer. Nettoyer les déversements gras le plus tôt possible. **NE PAS** utiliser un feu fort pendant de longs temps de cuisson.
- **NE PAS** faire chauffer des boîtes d'aliments non ouvertes; l'accumulation de pression risque d'entraîner l'explosion de la boîte.
- Utiliser des maniques solides et sèches. Les maniques humides risquent de causer des brûlures par la vapeur. Les torchons ou autres ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme maniques, car ils peuvent traîner sur un brûleur et s'enflammer ou se prendre sur les composants de l'appareil.
- **TOUJOURS** laisser refroidir la graisse brûlante utilisée pour la friture avant d'essayer de la déplacer ou de la manipuler.

Avertissements

Sécurité liée à la cuisson (suite)

- **NE PAS** laisser la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou près de l'appareil, la hotte ou le ventilateur de la bouche d'aération. Nettoyer souvent la hotte aspirante pour empêcher la graisse de s'accumuler dessus ou sur son filtre. Si des aliments sont enflammés sous la hotte aspirante, éteignez la hotte.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements en matière inflammable ou de vêtements amples ou à manches longues en cours de cuisson. Les vêtements risquent de s'enflammer ou de se prendre dans les manches des ustensiles. **NE PAS** envelopper les poignées de four d'un torchon ou de tissu. Ces matières peuvent prendre feu et causer des brûlures.
- **TOUJOURS** positionner les grilles du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est frais. Glisser la grille du four vers l'extérieur pour ajouter ou retirer les plats, en se munissant de maniques solides et sèches. **TOUJOURS** éviter de glisser le bras dans le four pour ajouter ou retirer des plats. Si une grille brûlante doit être retirée, utiliser des maniques sèches.
- **TOUJOURS** éteindre le four en fin de cuisson.
- Faire attention lors de l'ouverture de la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre des aliments à l'intérieur.
- **NE JAMAIS** utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles et le fond du four; cela pourrait provoquer une électrocution, un incendie ou des dégâts matériels. Utiliser du papier d'aluminium uniquement comme indiqué dans ce guide.
- **AVERTISSEMENT LIÉ AUX PLATS PRÉPARÉS :** Suivre les instructions du fabricant. Si une boîte de congélation en plastique et/ou son couvercle se déforme ou est endommagé d'une autre manière en cours de cuisson, jeter immédiatement le plat cuisiné et sa boîte. Les aliments sont peut-être contaminés.
- Avant de faire flamber un plat à l'alcool sous une hotte aspirante, **ÉTEINDRE LA HOTTE**. Le courant d'air risque de causer la propagation des flammes.
- Une fois l'appareil installé comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'arrivée d'air frais ne soit pas obstruée. L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz engendre la production de chaleur et d'humidité dans la pièce. S'assurer que la cuisine est bien ventilée. Maintenir les trous naturels de ventilation ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation prolongée ou intensive de l'appareil pourra exiger une ventilation supplémentaire (comme l'ouverture d'une fenêtre) ou plus efficace (augmentation du niveau de ventilation mécanique, si possible).

Avertissements

Sécurité liée aux ustensiles

- Utiliser des poêles et casseroles à fond plat et à manche ou poignées faciles à saisir et qui ne chauffent pas. Éviter d'utiliser des poêles et casseroles bancales, déformées, faciles à renverser ou dont le manche ou les poignées ont du jeu. Éviter également l'utilisation de poêles et casseroles, surtout de petite taille, à manche lourd, car elles risquent d'être instables et d'être facilement renversées. Les poêles et casseroles lourdes qui sont difficiles à déplacer lorsqu'elles sont pleines d'aliments peuvent également être dangereuses.
- S'assurer que l'ustensile est assez grand pour contenir facilement les aliments et éviter les débordements. La taille de la poêle ou de la casserole est particulièrement importante dans le cas de la cuisson dans un bain de friture. S'assurer que la poêle ou la casserole pourra contenir le volume d'aliments à ajouter, en tenant compte de l'action de la graisse en ébullition.
- Pour minimiser les brûlures, l'inflammation de matières inflammables et les déversements en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile, **NE PAS** faire orienter les manches au-dessus des brûleurs adjacents. **TOUJOURS** tourner les manches de casserole et poêle vers le côté ou l'arrière de l'appareil, et non pas vers l'avant de la cuisinière, où de jeunes enfants pourraient facilement les atteindre ou les cogner.
- **NE JAMAIS** laisser toute l'eau s'évaporer d'une casserole contenant de l'eau en ébullition; cela pourrait endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivre le mode d'emploi du fabricant lorsque des sacs de cuisson au four sont utilisés.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou émaillés sont adaptés à une utilisation sur les plaques de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du changement subit de température. Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile en question.
- La bonne performance de cet appareil a été testée à l'aide d'une batterie de cuisine conventionnelle. **NE PAS** utiliser de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. **NE PAS** utiliser de couvercles sur les plaques de cuisson, les grils sur cuisinière ou les systèmes supplémentaires de cuisson au four par convection. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non expressément recommandés dans ce manuel risque de poser des problèmes graves de sécurité et des problèmes de performance et de réduire la durée de vie des composants de l'appareil.
- La flamme du brûleur devra être ajustée pour couvrir juste le fond de la casserole ou de la poêle sans dépasser. Un brûleur réglé trop fort risque de faire brûler la surface des comptoirs adjacents, de même que l'extérieur de l'ustensile. Ces conclusions sont basées sur des considérations de sécurité.

Mise en route

Avertissements

Éléments chauffants

- **NE JAMAIS** toucher les zones à proximité des brûleurs de cuisson au four et du gril ou les surfaces intérieures du four.
- Il risquent d'être brûlants, même s'ils ne luisent pas. Les zones à proximité des brûleurs et les surfaces intérieures d'un four risquent de chauffer suffisamment pour causer des brûlures.
- Durant et après utilisation, **NE PAS** toucher ni laisser vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants, les zones à proximité des éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Les autres surfaces du four peuvent chauffer au point de causer des brûlures, notamment la bouche d'aération, la surface près de la bouche d'aération et la vitre de la porte du four.

Sécurité liée au nettoyage

- Éteindre toutes les commandes et attendre le refroidissement des composants de l'appareil avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE PAS** toucher les grilles de brûleur ou les zones avoisinantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Nettoyer l'appareil avec précaution. Faire attention pour éviter les brûlures par la vapeur si une éponge ou un chiffon mouillés sont utilisés pour essuyer un déversement de liquide sur une surface brûlante. Certains nettoyants peuvent dégager des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.
- **NE PAS** nettoyer le joint de porte. Cela est essentiel pour le maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utiliser aucun nettoyant pour four commercial ou chemisage de protection comme du papier d'aluminium dans ou sur une partie quelconque du four. Le chemisage impropre du four présente un risque d'électrocution ou d'incendie. Empêcher l'accumulation de graisse dans le four.

Four autonettoyant (sur modèles autonettoyants VGSC)

- Nettoyer uniquement les composants indiqués dans ce guide. **NE PAS** nettoyer le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien d'une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. **NE PAS** utiliser de nettoyants pour four dans ou près de tout composant du four à nettoyage automatique.
- Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique du four, retirer la lèchefrite, les grilles de four et autres ustensiles, puis essuyer les déversements excessifs pour éviter toute fumée excessive, toutes flammes ou tout jaillissement de flammes.
- Cette cuisinière a un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement durant un cycle de nettoyage. S'il ne démarre pas, annuler le cycle de nettoyage et contacter un revendeur agréé.
- Il est normal que les plaques de cuisson de la cuisinière chauffent durant un cycle de nettoyage automatique. Par conséquent, tout contact avec les plaques de cuisson de la cuisinière durant un cycle de nettoyage doit être évité.

Avertissements

Consigne de sécurité et avertissement importants

La loi Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act promulguée en 1986 en Californie (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie la liste des substances connues dans l'État de la Californie comme causant un cancer ou des problèmes de reproduction et que les entreprises avertissent leurs clients des risques d'exposition à de telles substances. Les utilisateurs de cet appareil sont ici avertis que lorsque le cycle de nettoyage automatique démarre, une exposition à de bas niveaux des substances indiquées, notamment du monoxyde de carbone, est possible. Une exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant correctement le four vers l'extérieur en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve le four durant le cycle de nettoyage automatique.

Avis important lié aux oiseaux domestiques :

NE JAMAIS laisser d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans des pièces où peuvent entrer les vapeurs de la cuisine. Les oiseaux ont un appareil respiratoire très sensible. Les vapeurs dégagées durant un cycle de nettoyage automatique peuvent être nocives, voire mortelles, pour les oiseaux. Les vapeurs dégagées suite à la surchauffe de l'huile ou de la graisse de cuisson, de la margarine et d'une poêle à revêtement anti-adhésif peuvent être tout aussi nocives.

À propos de votre appareil

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser l'appareil comme radiateur d'ambiance pour chauffer la pièce; cela pourrait causer des blessures et des dégâts matériels. De plus, **NE PAS** utiliser la cuisinière ou le four comme zone de rangement d'aliments ou d'ustensiles de cuisson.

- Pour assurer le fonctionnement correct et efficace du four, **NE PAS** bloquer ni obstruer la conduite de ventilation située à droite de la grille d'aération.
- Éviter de toucher la zone de ventilation du four pendant que le four est allumé et pour plusieurs minutes après son extinction. Lorsque le four est en marche, la zone de ventilation et la zone avoisinante deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Après l'arrêt du four, **NE PAS** toucher la zone de ventilation ou les zones avoisinantes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Les autres surfaces potentiellement brûlantes incluent la cuisinière, les zones face à la cuisinière, la zone de ventilation du four, les surfaces proches de la bouche d'aération, la porte du four et le pourtour de la porte et de la vitre du four.
- L'utilisation impropre des portes de four (en montant, s'asseyant ou s'appuyant dessus) comporte des dangers et/ou peut provoquer des blessures.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

PANNE DE COURANT

Pour des raisons de sécurité et en raison du risque de blessure personnelle en essayant d'allumer et d'éteindre le brûleur, le gril ne doit en aucun cas être utilisé en cas de panne de courant. La commande du brûleur du gril doit toujours rester sur OFF durant une panne de courant.

Panne de courant

En cas de panne de courant, les allumeurs électriques ne fonctionneront pas. N'essayez pas d'utiliser l'appareil en cas de panne de courant. Assurez-vous que les commandes du four sont sur OFF.

Une panne de courant momentanée peut passer inaperçue. La cuisinière est affectée uniquement en cas de panne de courant. Une fois l'électricité rétablie, la cuisinière fonctionnera correctement sans réglage. Une panne de courant partielle peut affecter ou non le fonctionnement de la cuisinière, selon la sévérité de la panne. Si la cuisinière est en cycle de nettoyage automatique durant une panne de courant, attendez le rétablissement du courant et attendez le déverrouillage automatique de la porte. Mettez toutes les commandes sur OFF et redémarrez le cycle de nettoyage automatique, en suivant les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

NE PAS toucher l'ampoule de four brûlante avec un chiffon humide; cela pourrait casser l'ampoule. Si l'ampoule se casse, débrancher l'alimentation de l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter l'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir de trou, fente ou passage au fond du four ou une grille tout entière de papier d'aluminium. Cela entraverait la circulation d'air dans le four et risquerait d'engendrer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le chemisage des grilles avec du papier d'aluminium risque également d'emprisonner la chaleur et de créer un risque d'incendie.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

⚠ AVIS

NE PAS activer le sélecteur de température en cours de décongélation. En effet, la mise en marche du ventilateur de convection accélérera la décongélation naturelle des aliments sans la chaleur.

⚠ ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE

La porte du four, surtout la vitre, peut devenir brûlante.
Risque de brûlure : NE PAS toucher le verre!

Mise en route

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière a un cycle de nettoyage automatique. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique.

***Remarque : NE PAS** utiliser de nettoyants pour four commerciaux dans le four. L'utilisation de ces produits nettoyants peut engendrer des vapeurs dangereuses et endommager la finition en porcelaine. **NE PAS** tapisser le four de papier d'aluminium ou autre matière. Ces articles peuvent fondre ou brûler durant un cycle de nettoyage automatique, causant des dommages permanents au four.*

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher!

Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, vous pourrez constater une légère odeur et de la fumée qui proviennent de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage.

GARDER LA CUISINE BIEN VENTILÉE DURANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE.

⚠ ATTENTION

Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Lors du cycle de nettoyage automatique, les surfaces peuvent chauffer plus qu'à l'ordinaire; par conséquent, tenir les enfants à l'écart.

⚠ ATTENTION

NE RIEN ranger qui puisse attirer un enfant sur le four. Les enfants qui grimpent pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants pour éliminer tout signe visible de salissures, d'huile et de graisse pouvant rester du processus de fabrication. Avant de commencer à faire cuire, nettoyez minutieusement la cuisinière avec de l'eau savonneuse et chaude. Il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage lors de la première utilisation de l'appareil – cela est normal.

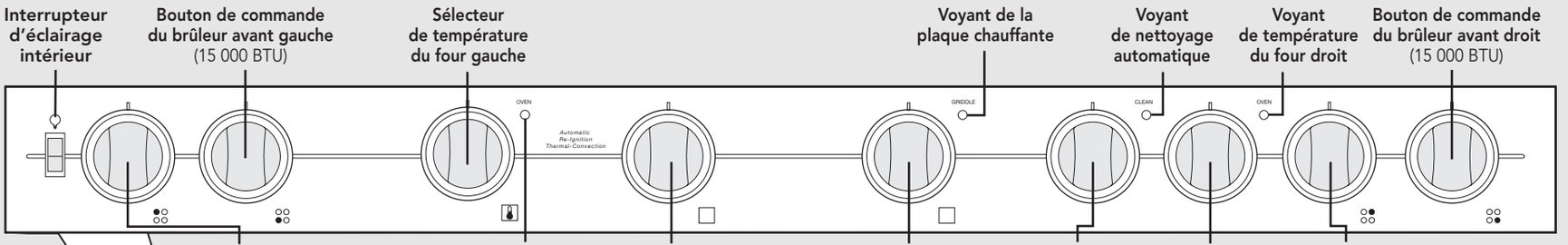
Four

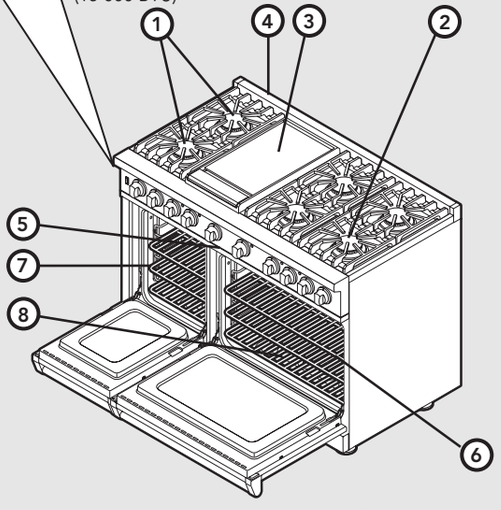
Important! Avant la première utilisation, passez de l'eau savonneuse à l'intérieur avec une éponge et essuyez bien. Ensuite, réglez le sélecteur du four sur BAKE et le thermostat à 450 °F et faites marcher pendant une heure.

Tous les modèles incluent :

- Cinq modes d'utilisation – notamment cuisson au four par convection et gril par convection – qui assurent la circulation de l'air pour réduire les temps de cuisson et donner une cuisson uniforme.
- Un système de brûleurs étanches VSH™ (VariSimmer™ à High) – la combinaison de brûleurs brevetés et de conception supérieure se solde par une grande facilité de nettoyage et une performance supérieure sur Simmer et High.
- La surface de cuisson exclusive une pièce émaillée empêche la propagation des déversements et facilite le nettoyage.
- La cuisson au four par convection avec brûleur de 30 000 BTU caché permet la cuisson uniforme et rapide de tous vos plats et est associée à un nettoyage facile.
- Le gril infrarouge fonctionnant avec porte fermée à 1 500 °F procure une chaleur intense capable de saisir les morceaux de viande délicats pour des résultats professionnels.
- Quatre lampes éclairent le compartiment du four du VGSC (deux pour le VGCC) en éblouissant moins.
- Six positions de grille et trois grilles procurent un espace suffisant pour vos besoins de cuisson.
- Cet appareil est certifié par Star-K conforme à des réglementations strictes et des instructions spécifiques sur le site www.star-k.org

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière (VGSC autonettoyant)

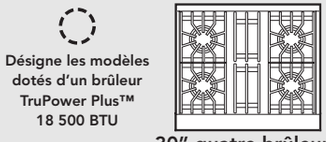

Interrupteur d'éclairage intérieur
Bouton de commande du brûleur avant gauche (15 000 BTU)
Sélecteur de température du four gauche
Voyant de la plaque chauffante
Voyant de nettoyage automatique
Voyant de température du four droit
Bouton de commande du brûleur avant droit (15 000 BTU)
OVEN
GRIDDLE
CLEAN
OVEN
Automatic Re-Ignition Thermal-Convection
Bouton de commande du brûleur arrière gauche (15 000 BTU)
Voyant de température du four gauche
Bouton de commande du gril
Bouton de commande de la plaque chauffante
Sélecteur de fonction du four droit
Sélecteur de température du four droit
Bouton de commande du brûleur arrière droit (15 000 BTU)



Modèle 48" à six brûleurs/plaque chauffante en photo

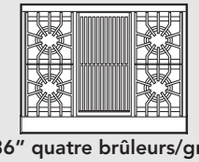
1. brûleurs étanches 15 000 BTU avec chapeaux de brûleur en fonte/porcelaine et allumage/rallumage automatiques
2. brûleurs étanches 18 500 BTU avec chapeaux de brûleur en fonte/porcelaine et allumage/rallumage automatiques
3. Plaque chauffante (option)
4. Garniture d'îlot
5. Plaque d'identification
6. Deux grilles pleine extension/Un courante grille/six positions de grille
7. Trois courante grille/six positions de grille
8. Lèchefrite – dans le four

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière (VGSC autonettoyant)

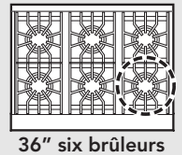


Désigne les modèles dotés d'un brûleur TruPower Plus™ 18 500 BTU

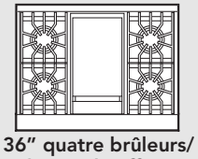
30" quatre brûleurs



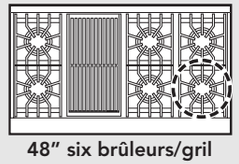
36" quatre brûleurs/gril



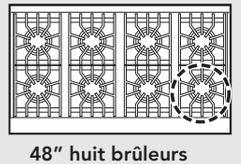
36" six brûleurs



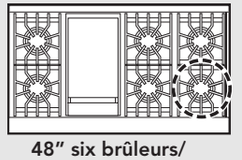
36" quatre brûleurs/ plaque chauffante



48" six brûleurs/gril



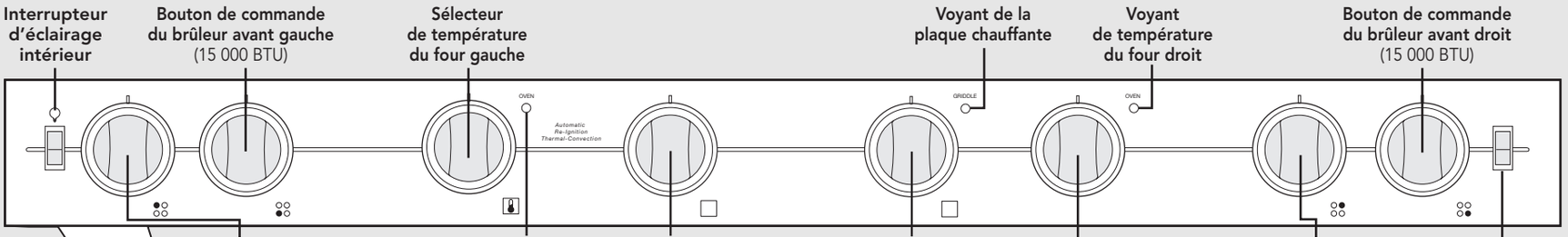
48" huit brûleurs

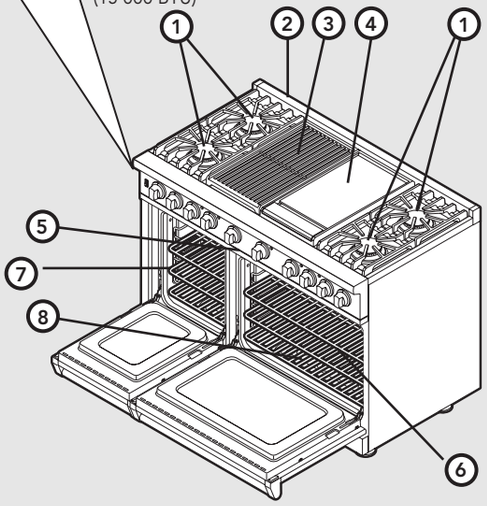


48" six brûleurs/ plaque chauffante

Commandes

Fonctions et caractéristiques de la cuisinière (VGCC non autonettoyant)


Interrupteur d'éclairage intérieur
Bouton de commande du brûleur avant gauche (15 000 BTU)
Sélecteur de température du four gauche
Voyant de la plaque chauffante
Voyant de température du four droit
Bouton de commande du brûleur avant droit (15 000 BTU)
OVEN
GRIDDLE
OVEN
Automatic Re-Ignition Thermal-Convection
Bouton de commande du brûleur arrière gauche (15 000 BTU)
Voyant de température du four gauche
Bouton de commande du gril
Bouton de commande de la plaque chauffante
Sélecteur de température du four droit
Bouton de commande du brûleur arrière droit (15 000 BTU)
Interrupteur du ventilateur de convection



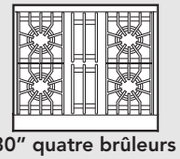
Modèle 48" à quatre brûleurs/gril/plaque chauffante en photo

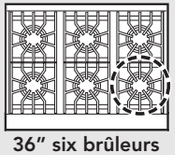
1. Quatre brûleurs étanches 15 000 BTU avec chapeaux de brûleur en fonte/porcelaine et allumage/rallumage automatiques
2. Garniture d'îlot
3. Gril (option)
4. Plaque chauffante (option)
5. Plaque d'identification
6. Deux grilles pleine extension/Un courante grille/six positions de grille
7. Trois courante grille/six positions de grille
8. Lèchefrite – dans le four

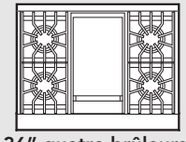
Fonctions et caractéristiques de la cuisinière (VGCC non autonettoyant)

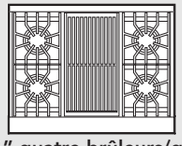
Commandes

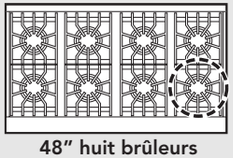
Désigne les modèles dotés d'un brûleur TruPower Plus™ 18 500 BTU

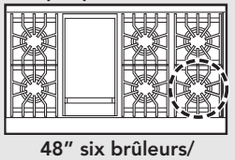

30" quatre brûleurs

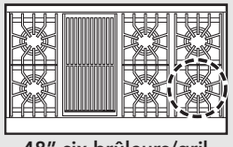

36" six brûleurs

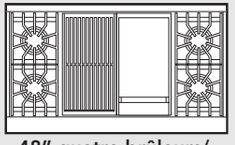

36" quatre brûleurs/ plaque chauffante


36" quatre brûleurs/gril

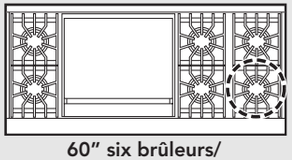

48" huit brûleurs

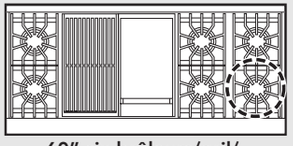

48" six brûleurs/ plaque chauffante


48" six brûleurs/gril


48" quatre brûleurs/ gril/plaque chauffante

48" quatre brûleurs/ plaque chauffante


60" six brûleurs/ plaque chauffante


60" six brûleurs/gril/ plaque chauffante

Fonctions et réglages du four

BAKE (cuisson au four par circulation d'air naturelle)
Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux, des rôtis et des plats en cocotte.

CONVECTION BAKE
Utilisez ce réglage pour faire cuire pâtisseries, pains et rôtis en même temps avec un transfert de goût minimum.

BROIL (cuisson au gril infrarouge)
Utilisez ce réglage pour faire griller les viandes brunes de 2,5 cm d'épaisseur maximum devant être cuites à point ou saignantes.

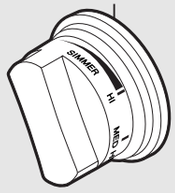
CONVECTION BROIL
(cuisson au gril infrarouge par convection)
Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

Déshydratation par convection (CONVECTION BAKE)
Utilisez cette fonction pour déshydrater fruits et légumes.

Décongélation par convection (CONVECTION BAKE)
Utilisez cette fonction pour décongeler les aliments.

Remarque : *Pour plus d'informations sur les fonctions du four, voir la section « Mode d'emploi ».*

Fonctionnement des plaques de cuisson



Allumage des brûleurs
Tous les brûleurs sont à allumage électrique. Il n'y a pas de veilleuses à flamme nue.

Brûleurs – rallumage automatique
Pour allumer les brûleurs, poussez et tournez le bouton approprié dans le sens anti-horaire sur une position quelconque. Cette commande fait à la fois office de robinet de gaz et d'interrupteur électrique. Les brûleurs s'allument sur toute position ON grâce au système de rallumage automatique. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, les brûleurs se rallument automatiquement si le gaz circule encore. Lorsque le gaz circule jusqu'aux brûleurs, les allumeurs électriques commencent à faire des étincelles. Sur tous les allumeurs de surface, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, arrêtez la commande et assurez-vous que l'appareil est branché et que le fusible ou le disjoncteur n'a pas fondu ou ne s'est pas déclenché.

Peu après, une quantité suffisante de gaz devrait avoir été acheminée jusqu'au brûleur pour permettre son allumage. Une fois le brûleur allumé, tournez sa commande sur n'importe quelle position pour ajuster la hauteur de flamme. Le réglage de la hauteur de flamme correcte pour le processus de cuisson souhaité et la sélection de l'article de cuisson adapté donneront une performance de cuisson supérieure, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Vari-Simmer™
Faire mijoter ou cuire à feu doux est une technique de cuisson par laquelle les aliments sont cuits dans un liquide chaud maintenu au point d'ébullition de l'eau ou juste en dessous. En faisant mijoter, vous exposez les aliments à un traitement plus doux qu'une cuisson à gros bouillons et empêchez leur durcissement et/ou leur réduction en miettes. La taille du faitout et le volume d'aliments peuvent avoir un effet significatif sur la hauteur de flamme nécessaire pour faire mijoter. C'est pourquoi les brûleurs de cuisinière Viking sont conçus avec un réglage Vari-Simmer. Le réglage Vari-Simmer n'a pas qu'un seul réglage pour faire mijoter, mais une plage variable de réglages. Cette plage variable de réglages pour faire mijoter vous permet d'ajuster la hauteur de flamme pour donner le meilleur résultat selon le type et la quantité d'aliments mijotés. Cette caractéristique fait du réglage Vari-Simmer la commande de ce type la plus précise et fiable sur le marché.

Brûleur TruPower Plus™ (le cas échéant)

Certains modèles de plaques de cuisson sont équipés d'un brûleur TruPower Plus de 18 500 BTU sur l'avant à droite. Ce brûleur ultra-chaud fournit un surcroît de chaleur et il est particulièrement utile lorsque vous cuisez dans des grandes casseroles; il est conseillé de l'utiliser pour saisir de grandes quantités ou pour porter un liquide à ébullition rapidement. Bien que le brûleur TruPower Plus soit assez puissant pour vite porter à ébullition de grands volumes de liquide, il peut également être baissé suffisamment pour fournir un petit feu et faire mijoter, ce brûleur étant le plus polyvalent qui existe actuellement.

Conseils de cuisson (cuisinière)

- Utilisez un feu doux ou moyen avec des articles de cuisson qui ne conduisent pas bien la chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Baissez le feu jusqu'à ce qu'il couvre approximativement 1/3 du diamètre de l'article de cuisson. Vous garantirez ainsi la chauffe uniforme de l'article de cuisson et réduirez le risque de brûlure des aliments.
- Baissez le feu si des flammes dépassent du fond de l'article de cuisson. Une flamme qui lèche les parois de l'article de cuisson est potentiellement dangereuse, chauffera son manche ou ses poignées et la cuisine au lieu des aliments, se soldant par un gaspillage d'énergie.
- Baissez le feu au minimum nécessaire pour effectuer la cuisson souhaitée. Rappelez-vous que les aliments cuisent aussi vite à petits bouillons qu'à gros bouillons. Le maintien d'un gros bouillon est un gaspillage inutile d'énergie, déshydrate les aliments et engendre une perte de goût et d'éléments nutritifs.
- Le diamètre de casserole ou poêle minimum recommandé est de 6 po (15 cm). L'utilisation de casseroles ou poêles de 4 po (10 cm) est possible, mais non recommandée.

Fonctionnement des plaques de cuisson

Réglages des brûleurs*

Réglage	Utilisation
Simmer	Faire fondre de petites quantités Cuisson du riz à la vapeur Faire mijoter les sauces
Low	Faire fondre de grandes quantités
Med Low	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer le lait, les sauces à la crème, les sauces au jus et les poudings
Med	Faire sauter et dorer, braiser et cuire à la poêle Maintenir un petit bouillon sur de grandes quantités
Med High	Faire frire à haute température Faire griller à la poêle Maintenir un gros bouillon sur de grandes quantités
High	Pour porter rapidement l'eau à ébullition Cuisson en bain de friture dans un grand ustensile

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement. Il est possible que vous deviez varier les réglages en fonction de vos exigences personnelles.*

Plaque chauffante/plaque à mijoter (sur les modèles dotés de ces options)

Le plaque chauffante 15 000 BTU en option est fabriqué en acier usiné avec une finition Blanchard et elle a été spécialement conçue pour offrir une excellente performance de cuisson ainsi qu'un nettoyage simple. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique qui maintient une chaleur uniforme à travers, une fois la température souhaitée définie. La plaque chauffante a un voyant d'alimentation qui s'allume dès l'activation du thermostat. Il s'allume et s'éteint successivement pour indiquer que le thermostat maintient la température sélectionnée. Avant d'utiliser la plaque chauffante, il est important de la conditionner. Cette procédure changera l'aspect de la plaque, mais elle empêchera les aliments de coller et protègera la surface contre l'humidité.

Mode d'emploi

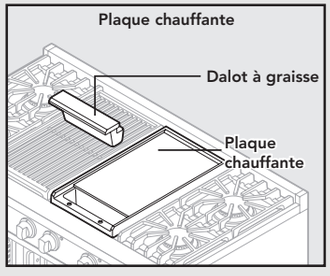
Fonctionnement des plaques de cuisson

Conditionnement de la plaque chauffante avant la première utilisation

- Frottez la plaque chauffante avec un mélange d'un litre d'eau chaude et de 1/4 de tasse de vinaigre blanc, à l'aide d'un tampon récurant Scotch-Brite™ bleu. Essuyez complètement.
- Lavez la plaque chauffante à l'eau savonneuse chaude. Rincez bien et essuyez complètement.
- Conditionnez la plaque chauffante en revêtant sa surface d'une fine pellicule d'huile végétale non salée (1⁄2 à 1 c. à thé environ). Appliquez sur l'ensemble de la plaque avec un essuie-tout ou un torchon propre. Laissez reposer l'huile sur la plaque chauffante pendant 1 heure environ, puis essuyez toute l'huile résiduelle avec un torchon propre ou un essuie-tout. La plaque chauffante est désormais prête à l'emploi.

Fonctionnement de la plaque chauffante/ plaque à mijoter

- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante dans le sens anti-horaire au réglage de température souhaité. Le voyant d'alimentation s'allume, indiquant le démarrage du thermostat de la plaque chauffante.
- La double plaque chauffante a deux boutons de commande de thermostat destinés à des brûleurs séparés situés sous la plaque chauffante.
- Une fois que la plaque a atteint la température souhaitée, le voyant d'alimentation s'éteint, indiquant que la plaque est correctement préchauffée.
- Utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain doré, le poisson et les sandwichs afin d'éviter qu'ils collent.



- Grattez régulièrement la plaque avec une spatule métallique pour décoller les particules d'aliments en cours de cuisson afin de faciliter le nettoyage et d'éviter que ces particules se mélangent avec les aliments.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire à la position OFF.
- Éteignez TOUJOURS la plaque chauffante lorsqu'elle n'est pas utilisée ou baissez le feu entre deux cuissons.

Remarque : *Sur les modèles à plaque chauffante, la plaque chauffante/à mijoter ne fonctionnera pas en cours de cycle de nettoyage automatique.*

Fonctionnement des plaques de cuisson

Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/ plaque à mijoter

- Il est inutile de nettoyer la plaque chauffante après chaque utilisation. Lorsqu'une cuisson légère a lieu et que la plaque chauffante a refroidi, essuyez simplement la surface avec un torchon propre ou un essuie-tout. Les huiles dans les aliments qui ont cuit sur la plaque chauffante conditionneront naturellement la plaque chauffante, fournissant une surface anti-adhésive « naturelle ».
- Après une cuisson lourde et avec la plaque chauffante encore assez chaude pour former de la vapeur, versez une petite quantité d'eau gazéifiée à température ambiante directement sur la plaque chauffante. À l'aide d'une spatule métallique, tirez les huiles et les particules d'aliments vers le dalot à graisse sur l'avant. Essuyez toute la surface avec un essuie-tout. Suivez la procédure de conditionnement par application d'huile.
- Le bon conditionnement de la plaque empêchera la plaque chauffante de développer de la rouille en surface. Si la plaque chauffante ne doit pas être utilisée pendant un certain temps, elle devra être reconditionnée. Reconditionnez la plaque chauffante après chaque lavage.
- L'emploi d'un vaporisateur de cuisson pour empêcher les aliments de coller n'est pas recommandé, car ce type de produit contient une forte teneur en eau qui a tendance à brûler rapidement.
- L'huile de maïs est déconseillée en raison de sa forte teneur en sucre. Elle caramélisera et brûlera sur la surface, ce qui rendra son retrait difficile.
- Après avoir utilisé la plaque chauffante, retirez toujours le dalot à graisse situé sur l'avant. Tirez simplement le dalot à graisse vers vous et soulevez. Le dalot à graisse et la lèchefrite doivent être nettoyés après chaque utilisation. Risque d'incendie si de la graisse s'accumule dans le dalot à graisse.
- ***Remarque :*** *Il est normal que la plaque chauffante fonce à l'usage. C'est le signe d'une plaque chauffante bien conditionnée.*
- ***Important :*** *N'inondez jamais d'eau froide la plaque chauffante brûlante. Ce choc thermique la déformera et risque de la fendre s'il persiste.*
- Pour un nettoyage intensif, Viking propose un ensemble de nettoyage de plaque chauffante (modèle GCK). Ce système de nettoyage rapide et efficace de qualité commerciale nettoiera votre plaque chauffante en quelques minutes. Pour en commander, contactez votre revendeur Viking ou allez sur le site Web de Viking à vikingrange.com.

Mode d'emploi

Tableau de cuisson sur la plaque chauffante

Aliments	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Œufs	250-300	121-149
Bacon	300-325	149-163
Crêpes	375-400	191-205
Pain doré	400	205
Filets de poisson	300	149
Hamburger	350	177
Biftecks	350	177

Gril (sur les modèles applicables)

Le gril 18 000 BTU en option est équipé d'une grille une pièce en fonte porcelainisée ultra-robuste pour le mouvement facile des pièces à griller. Sous la grille se trouvent les deux plaques du générateur d'arôme porcelainisées à fentes, qui sont conçues pour récupérer les coulures et refaire circuler l'arôme de fumée vers les aliments. Sous les plaques du générateur d'arôme se trouve une lèchefrite qui récupère les coulures qui peuvent se glisser derrière les plaques. Ce système de gril unique a été conçu pour donner des grillades pouvant rivaliser avec des grillades sur barbecue d'extérieur.

Montage du gril

Avant d'utiliser le gril, vous devez procéder comme suit pour l'assembler correctement.

- Retirez la grille et les deux plaques du générateur d'arôme du carton d'emballage.
- Placez les plaques de sorte que la patte sur chaque plaque soit insérée dans le trou arrière droit et le trou avant gauche des lèchefrites. (Reportez-vous à la section d'assemblage du gril aux pages suivantes.)
- Une fois les plaques du générateur d'arôme correctement mis en place, mettez la grille dessus. Le gril est assemblé et prêt à l'emploi.

Mode d'emploi du gril

- Allumez la hotte aspirante avant de mettre le gril en marche.
- Tournez le bouton du gril dans le sens anti-horaire sur HI.
- Faites toujours préchauffer le gril pendant 5 à 10 minutes avant de placer les aliments sur la grille.
- Placez les aliments sur le gril et faites cuire comme souhaité.
- Pour éteindre le gril, tournez le bouton du gril dans le sens horaire à la position OFF.

Fonctionnement des plaques de cuisson

Astuces de cuisson au gril

- Lorsque vous faites griller du poulet, des rôtis, des biftecks bien cuits ou des côtelettes, et des pièces de viande épaisses, saisissez-les sur HI. Ensuite, baissez le feu pour éviter les grandes flammes excessives. Ainsi, les aliments seront bien cuits sans brûler sur l'extérieur.
- Après avoir saisi les biftecks, côtelettes ou hamburgers pendant 1 minute environ, glissez une spatule sous la viande et tournez-la de 90° environ pour former un motif en croisillons sur la viande.
- Utilisez une spatule ou une pince métallique au lieu d'une fourchette pour tourner la viande. Une spatule ne percera pas la viande et ne lui fera pas perdre ses sucs.
- Tournez la viande une fois seulement. Vous perdrez tous les sucs si vous retournez les biftecks, côtelettes ou hamburgers plusieurs fois. Le meilleur moment pour tourner la viande est après l'affleurement des sucs en surface sous forme de bulles.
- Pour vérifier la cuisson, faites une petite entaille au centre de la viande, pas au bord. Cela empêchera la perte des sucs.
- Occasionnellement, il pourra y avoir de longues flammèches au-dessus du gril causées par des gouttes de graisse qui tombent sur les plaques du générateur d'arôme. Il est normal d'avoir quelques épisodes de ce type en cours de cuisson sur gril. Utilisez une spatule à manche long pour déplacer les aliments à un autre endroit jusqu'à ce que les flammes se dissipent.
- Pour faciliter le nettoyage, laissez le gril allumé pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Cela facilitera le nettoyage après le refroidissement du gril.

Mode d'emploi

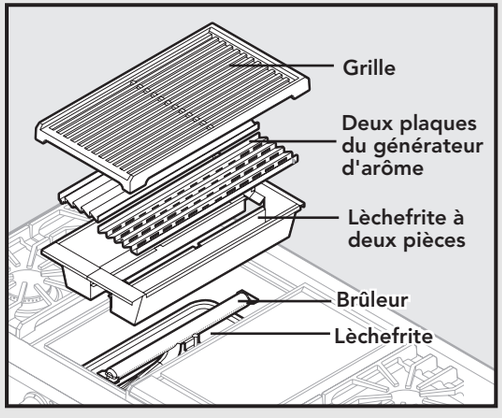
Fonctionnement des plaques de cuisson

Démontage du gril pour nettoyage

Procédez comme suit pour démonter le gril afin de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est complètement froid avant d'essayer de le démonter.

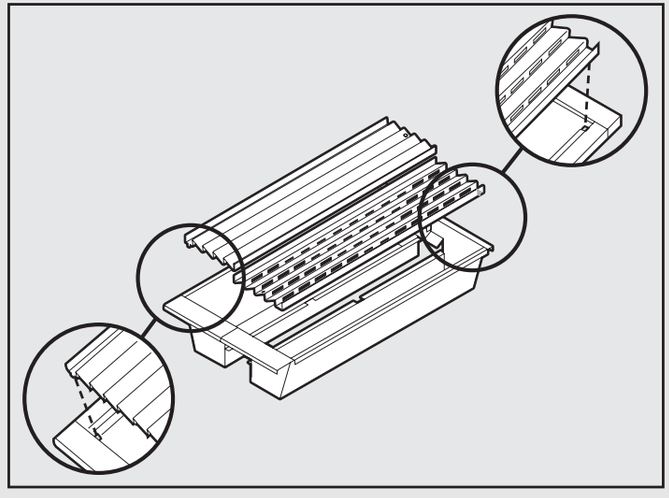
- Retirez le gril.
- Retirez la plaque du générateur d'arôme.
- Retirez la lèchefrite. Il est à noter que la lèchefrite est composée de deux pièces.
- La lèchefrite se situe sous le brûleur. Dans des circonstances normales de cuisson, très peu de graisse s'accumulera dans la lèchefrite. Si de la graisse s'est accumulée dans la lèchefrite, essuyez-la simplement avec un torchon humide ou du papier absorbant.

Montage du gril



Fonctionnement des plaques de cuisson

Montage du gril (suite)



Nettoyage et entretien du gril

- Grilles du gril :
  - o Se nettoient facilement juste après la cuisson et avant l'extinction de la flamme. Avant de nettoyer le gril, baissez le feu à Med ou Low. Utilisez une brosse à soies souples pour frotter la grille. Trempez souvent la brosse dans un bol d'eau. De la vapeur est créée lorsque l'eau entre en contact avec la grille chaude. Elle facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules d'aliment.
  - o Pour un nettoyage minutieux de la grille, utilisez un nettoyant de grille en suivant le mode d'emploi du fabricant, puis faites tremper 15 à 20 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Après avoir fait tremper, frottez avec un tampon Scotch-Brite™ bleu. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou un tampon de laine d'acier; cela pourrait endommager la finition en porcelaine. Essuyez complètement.
- Plaques du générateur d'arôme et lèchefrite :
  - o Grattez toutes les particules carbonisées. Les plaques du générateur d'arôme et la lèchefrite vont au lave-vaisselle. Si vous choisissez de ne pas laver ces composants au lave-vaisselle, laissez simplement tremper pendant 15-20 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent. Après avoir fait tremper, frottez avec un tampon Scotch-Brite™ bleu.

Tableau de cuisson sur le gril

Aliments	Poids ou épaisseur	Feu	Temps de cuisson suggéré (min)
BŒUF			
Hamburger	1/2 po (1,3 cm) – 3/4 po (1,9 cm)	Med	8 – 15
	Faites griller, en tournant une fois lorsque les sucs montent à la surface. Nous vous recommandons d'utiliser du haut-côté haché pour les hamburgers, car il vous donnera un hamburger plus juteux que la ronde hachée. **NE LAISSEZ PAS** les hamburgers sans surveillance, car la formation de longues flammèches peut survenir rapidement.		
BIFTECKS			
Côte, côte d'aloyau, surlonge, aloyau, filet			
Saignant (140 °F/60 °C)	1 po (2,5 cm)	High	8 – 12
	1-1/2 po (3,8 cm)	High	11 – 16
À point (160 °F/71 °C)	1 po (2,5 cm)	Med	12 – 20
	1-1/2 po (3,8 cm)	High	16 – 25
Bien cuit (170 °F/77 °C)	1 po (2,5 cm)	Med	20 – 30
	1-1/2 po (3,8 cm)	High	25 – 35
Dégraissez au bord. Faites une entaille à intervalles de 2 po (5,1 cm) pour empêcher les bords de se recroqueviller. Faites griller, en tournant une seule fois.			
Filet mignon	5 lb (2,3 kg)	High	30 – 40
	Retirez la graisse et les tissus gras de la surface. Repliez l'extrémité fine pour former un morceau d'épaisseur uniforme. Troussez à la ficelle. Faites griller en tournant pour obtenir une coloration uniforme. Badigeonnez souvent de margarine ou de beurre fondus ou d'huile. Faites cuire à saignant.		

Fonctionnement des plaques de cuisson

Tableau de cuisson sur le gril

Aliments	Poids ou épaisseur	Feu	Temps de cuisson suggéré (min)
PORC			
Côtelettes	1/2 po (1,3 cm)	Med	20 – 40
	1 po (2,5 cm)	Med	35 – 60
	Retirez l'excès de gras du bord. Faites une entaille à intervalles de 2 po (5,1 cm) pour empêcher les bords de se recroqueviller.		
Plat de côtes		Med	45 – 60
	Faites griller, en tournant de temps en temps. Au cours des dernières minutes de cuisson, badigeonnez de sauce BBQ au pinceau, en tournant plusieurs fois.		
Tranche épaisse de jambon (entièrement cuit)	1/2 po (1,3 cm)	High	12 – 15
	Retirez l'excès de gras du bord. Faites une entaille dans la graisse à intervalles de 5 cm. Faites griller, en tournant une seule fois.		
Hot-dogs		Med	5 – 10
	Piquez la peau avant de faire cuire. Faites griller, en tournant une seule fois.		
VOLAILLE			
Poulet – Demi-poulet ou poulet coupé en quatre	2 (0,9 kg) – 3 lb (1,4 kg)	High	60 – 90
		Med	40 – 60
	Placez le côté peau sur le dessus. Faites griller, tournez et badigeonnez souvent de margarine ou de beurre fondus, d'huile ou de marinade.		
POISSON ET FRUITS DE MER			
Darnes Flétan Saumon Espadon	3/4 po (1,9 cm) – 1 po (2,5 cm)	Med à High	8 – 15
Poisson-chat entier Truite	4 oz (113 g) – 8 oz (227 g)	Med à High	12 – 20
Faites griller, en tournant une fois, badigeonnez de beurre ou de margarine fondus, ou d'huile pour empêcher le poisson de se dessécher.			

Mode d'emploi

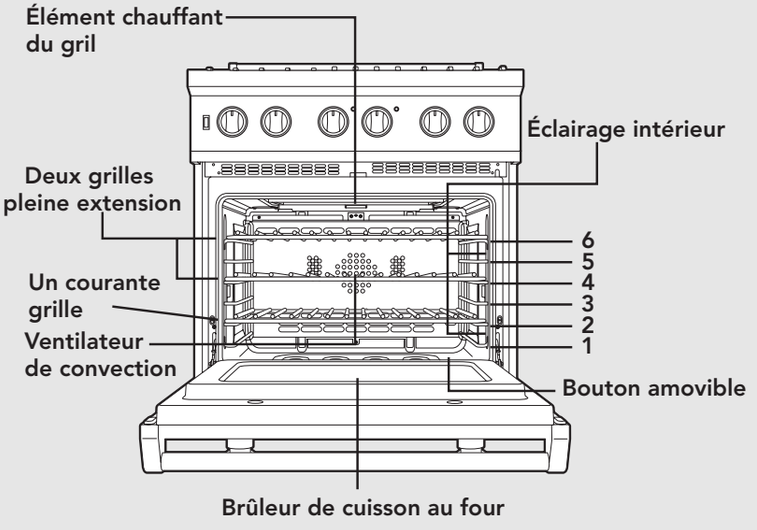
Fonctionnement des plaques de cuisson

Récipients de cuisson

Chaque cuisinier a ses préférences pour ce qui est des récipients de cuisson les mieux adaptés au type de cuisson. Tout récipient de cuisson est adapté à une utilisation sur la cuisinière, et il est inutile de remplacer votre batterie de cuisine actuelle par des articles de cuisine commerciaux. C'est une question de choix personnel. Comme tout article de cuisson, les vôtres doivent être en bon état et non cabossés au fond pour fournir une performance et une commodité maximums.

Remarque : *Lorsque vous utilisez de gros faitouts et/ou un feu fort, il est recommandé d'utiliser les brûleurs avant. Vous disposerez de plus de place sur l'avant et minimiserez le nettoyage potentiel de l'arrière de l'appareil (taches et décoloration).*

Caractéristiques et fonctions du four



Positions de grille

Chaque 30" et 36" four est équipé de deux grilles pleine extension et un courante. Chaque 18" four est équipé de trois grilles anti-basculement. Tous les fours ont six positions de grille. La position 6 est la plus éloignée du fond du four. La position 1 est la plus proche du fond du four. Les grilles peuvent être facilement retirées et placées à d'autres niveaux. Pour les meilleurs résultats par cuisson au four conventionnelle, **N'UTILISEZ PAS** plus d'une grille à la fois. Il est par ailleurs recommandé, lorsque vous utilisez deux grilles, de faire cuire avec les grilles aux positions 2 et 4 ou aux positions 3 et 5.

Mode d’emploi du four

Cuisson conventionnelle/par convection

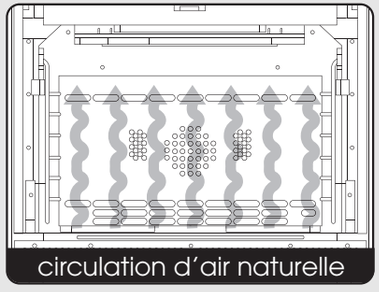
Étant donné les différences de densité, de texture superficielle et de consistance entre les aliments, il est possible que certains aliments soient mieux préparés à l’aide du réglage de cuisson au four conventionnelle. C’est pourquoi la cuisson au four conventionnelle est recommandée lors de la préparation d’aliments cuits au four comme les crèmes renversées. L’utilisateur pourra remarquer que d’autres aliments sont également préparés plus uniformément par cuisson conventionnelle. Il est recommandé d’utiliser cette fonction pour une cuisson sur une seule grille.

Conseils de cuisson par convection

La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise un ventilateur qui entraîne la circulation d’air forcé à travers le four, créant l’environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est prévue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou pour la cuisson d’aliments plus épais. Vous trouverez ci-dessous certains conseils qui vous permettront de tirer les meilleurs résultats de votre four en mode de cuisson par convection.

- En règle générale, pour convertir les recettes d’une cuisson conventionnelle à une cuisson par convection, baissez la température de 25 °F (10 °C) lorsque vous utilisez une fonction de cuisson par convection.
- Les temps de cuisson standard et par convection seront identiques. Toutefois, si vous utilisez la convection pour faire cuire un seul article ou un volume plus petit, il est possible que le temps de cuisson soit réduit de 10-15 %. (Rappelez-vous que la cuisson par convection a été conçue pour une cuisson sur plusieurs grilles ou la cuisson de gros volumes.)
- Si vous faites cuire des articles exigeant plus de 45 minutes de cuisson, vous pourrez constater une réduction de 10 à 15 % du temps de cuisson.
- Un avantage majeur de la cuisson par convection est la possibilité de préparer des aliments en quantité. C’est la circulation d’air uniforme qui rend cela possible. Les aliments pouvant être préparés sur deux ou trois grilles en même temps incluent : pizza, gâteaux, biscuits, biscuits à levure chimique, muffins, petits pains et plats préparés surgelés.
- Pour une cuisson sur trois grilles, utilisez toute combinaison des positions de grille 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson sur deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. Rappelez-vous que les grilles sont numérotées de bas en haut.

Cuisson au four



BAKE (cuisson au four par circulation d’air naturelle)

La forte chaleur rayonne à partir des brûleurs de cuisson au four en U en bas du four et circule naturellement. Cette fonction est recommandée pour la cuisson au four sur une grille. De nombreux livres de cuisine contiennent des recettes à cuisson conventionnelle. La cuisson conventionnelle au four est particulièrement adaptée aux plats exigeant une haute température. Utilisez ce réglage pour faire cuire des gâteaux et des plats en cocotte.

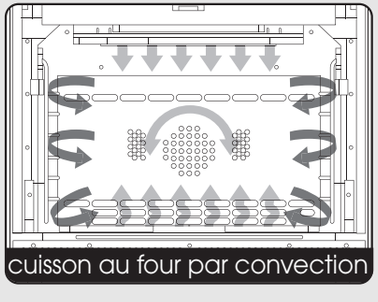
Pour utiliser la fonction BAKE

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.

2. Modèles VGSC—Réglez le sélecteur de fonction du four sur BAKE et tournez le sélecteur de température à la température souhaitée.

   Modèles VGCC—Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée.

3. Fermez la porte du four.



CONVECTION BAKE

La chaleur rayonne à partir des brûleurs de cuisson au four en U en bas du compartiment du four. L’air chauffé circule sous l’effet du ventilateur motorisé à l’arrière du four, fournissant une diffusion de chaleur plus uniforme. L’utilisation de plusieurs grilles est possible pour les plus gros volumes à cuire. Lors de la cuisson de rôtis, l’air frais est rapidement remplacé – ce qui permet de saisir les viandes sur l’extérieur et de piéger plus de sucs et d’arômes naturels à l’intérieur, avec un rétrécissement moindre. Cette circulation uniforme de l’air homogénéise la température à travers le compartiment du four et élimine les points chauds et froids caractéristiques des fours conventionnels.

Pour utiliser la fonction CONVECTION BAKE

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.

2. Modèles VGSC—Réglez le sélecteur de fonction du four sur CONVECTION BAKE et tournez le sélecteur de température à la température souhaitée.

   Modèles VGCC—Réglez le sélecteur de température à la température souhaitée et activez l'interrupteur du ventilateur de convection.

3. Fermez la porte.

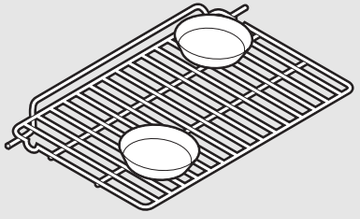
Conseils de cuisson

- Veillez à placer les grilles à la position souhaitée avant de mettre le four en marche.
- **N'OUVREZ PAS** souvent la porte du four en cours de cuisson. Regardez à travers la vitre du four pour vérifier la cuisson chaque fois que possible. Si vous devez ouvrir la porte, il est préférable de le faire pendant le dernier quart du temps de cuisson.
- Faites cuire pendant la plus courte durée suggérée et vérifiez la cuisson avant d'augmenter le temps de cuisson. Pour les gâteaux, une lame de couteau en inox insérée au centre du produit qui en ressort propre indique une cuisson suffisante.
- Utilisez le type et la taille de moule recommandés par la recette pour garantir les meilleurs résultats. Les gâteaux, les pains à levure chimique, les muffins et les biscuits doivent être cuits sur des tôles et dans des moules réfléchissants et brillants pour donner une légère couleur dorée. Évitez d'utiliser des tôles et des moules vieux et foncés. Les tôles et moules déformés, cabossés, en inox et étamés chauffent de manière irrégulière et ne donneront pas une cuisson uniforme.

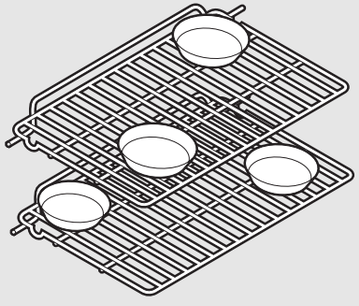
Conseils de positionnement des moules

- Lorsque vous utilisez de grands moules (38 cm x 33 cm) couvrant l'essentiel de la grille, la position 2 ou 3 produira les meilleurs résultats.
- Lors d'une cuisson sur plus d'une grille, il est recommandé d'utiliser les 3e et 5e positions pour obtenir une cuisson plus uniforme.
- Décalez les moules dans la direction opposée lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs moules avec un mode de cuisson conventionnelle. Si possible, ne placez pas les moules les uns au-dessus des autres.
- Laissez un espace de 2,5 à 5 cm sur tous les côtés de chaque moule afin de permettre une circulation d'air uniforme.

Positionnement des moules sur une grille



Positionnement des moules sur plusieurs grilles



Guide de cuisson conventionnelle

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	30 - 35
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 45
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	16 - 20
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 50
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à cake	3 ou 4	350 °F (177 °C)	60 - 65
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	12 - 15
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	10 - 12
PÂTISSERIE				
Choux à la crème	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	30 - 35
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	10 - 12
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (191 °C)	55 - 60
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Tarte à la crème	6 petits moules de 118 ml	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 °F (218 °C)	10 - 15
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	55 - 60
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 70
Quiche	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	400 °F (204 °C)	25 - 30
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (204 °C)	15 - 20
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 65
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé d'un litre	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	50 - 55
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	425 °F (218 °C)	20 - 25

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Cuisson au four

Guide de cuisson par convection

Aliment	Plat/moule	Position de grille	Température	Temps (min)
PAINS				
Biscuits levés congelés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pain levé	Moule à pain	3 ou 4	375 °F (191 °C)	25 - 30
Petits pains levés	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pain au maïs	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	20 - 25
Pain au gingembre	20,3 cm x 20,3 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	12 - 15
Muffins au maïs	Moule à muffins	3 ou 4	350 °F (177 °C)	10 - 12
GÂTEAUX				
Gâteau des anges	Moule à savarin	3 ou 4	350 °F (177 °C)	35 - 40
Bundt	Moule à savarin	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	325 °F (163 °C)	15 - 17
Génoise, tôle	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	30 - 35
Génoise, deux étages	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à cake	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 50
BISCUITS				
Carrés au chocolat	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 30
Pépites de chocolat	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
Sucre	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	7 - 10
TARTES				
Pâte brisée, non fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	7 - 9
Pâte brisée, fourrée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	50 - 55
Tarte au citron meringuée	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	10 - 12
Citrouille	Moule rond 22,8 cm	3 ou 4	325 °F (163 °C)	45 - 55
Tarte à la crème	Déconseillée			
PLATS PRINCIPAUX				
Pâtés impériaux	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Bâtonnets de poisson panés	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	8 - 10
Lasagnes, congelées	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	45 - 50
Tourtière	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 cm x 22,8 cm	3 ou 4	375 °F (191 °C)	60 - 70
Quiche	Déconseillée			
Pizza, 30,5 cm	Tôle à biscuits	3 ou 4	375 °F (191 °C)	15 - 20
Mac. & Cheese, congelé	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	25 - 35
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	350 °F (177 °C)	50 - 55
Soufflé aux épinards	Moule à soufflé d'une pinte	3 ou 4	325 °F (163 °C)	35 - 40
Courge	Tôle à biscuits	3 ou 4	350 °F (177 °C)	40 - 45
Frites	Tôle à biscuits	3 ou 4	400 °F (205 °C)	15 - 20

***Remarque :** Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

Mode d'emploi

Cuisson au four

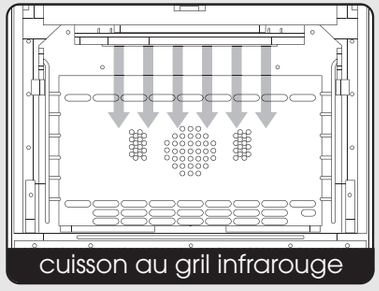
Résolution de problèmes de cuisson au four

Les problèmes de cuisson peuvent être causés par plusieurs facteurs. Consultez le tableau des problèmes les plus courants pour y lire les causes et les solutions recommandées. Il est important de se rappeler que les réglages de température et les temps de cuisson auxquels vous êtes habitué avec votre ancien four pourront légèrement varier avec ce four. Si vous constatez ce fait, vous devrez ajuster vos recettes et temps de cuisson en conséquence.

Problèmes de cuisson courants/solutions

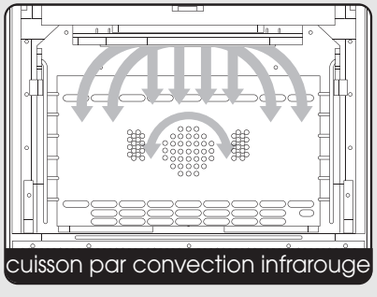
Problèmes	Cause	Solution
Gâteaux brûlés sur les côtés ou non cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille du moule incorrecte 3. Trop de moules	1. Baissez la température 2. Utilisez la taille de moule recommandée. 3. Réduisez le nombre de moules.
Gâteaux craquelés sur le dessus	1. Pâte trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille du moule incorrecte	1. Suivez la recette. Ajoutez du liquide. 2. Baissez la température. 3. Utilisez la taille de moule recommandée.
Gâteaux non horizontaux sur le dessus	1. Pâte mal étalée 2. Four ou grille non horizontaux 3. Moule déformé	1. Répartissez uniformément la pâte. 2. Mettez le four ou la grille à niveau. 3. Utilisez un moule adapté.
Aliments trop cuits au fond	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Moules foncés utilisés 3. Position de grille incorrecte 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Moule trop grand	1. Vérifiez les aliments à travers la vitre du four. 2. Utilisez des moules luisants. 3. Utilisez la position de grille recommandée. 4. Ajustez le réglage de cuisson conventionnelle ou par convection au besoin 5. Utilisez un moule adapté.
Aliments trop cuits sur le dessus	1. Position de grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Parois du moule trop hautes	1. Utilisez la position de grille recommandée 2. Laissez préchauffer le four. 3. Utilisez des moules adaptés.
Biscuits trop plats	1. Tôle à biscuits brûlante	1. Attendez le refroidissement de la plaque entre les lots.
Tartes brûlées aux bords	1. Four trop chaud 2. Trop de moules utilisés 3. Four non préchauffé	1. Baissez la température. 2. Réduisez le nombre de moules. 3. Préchauffez le four.
Tartes pâles sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Trop de moules utilisés 3. Four non préchauffé	1. Montez la température. 2. Réduisez le nombre de moules. 3. Préchauffez le four.

Gril



BROIL (cuisson au gril infrarouge)

Le brûleur du gril en haut du four chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il luise. La chaleur rayonne à partir du brûleur infrarouge GourmetGlo™ situé en haut du compartiment du four. La distance entre les aliments et les éléments chauffants du gril détermine la rapidité de cuisson au gril. Pour une cuisson rapide au gril, les aliments peuvent être placés à 5 cm maximum des éléments chauffants du gril ou sur la grille supérieure. Une cuisson rapide au gril est préférable pour les viandes qu'on désire cuites « saignantes » à « à point ». Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux peu épais ou moyens de viande.



CONVECTION BROIL (cuisson au gril infrarouge par convection)

Le brûleur supérieur fonctionne à pleine puissance. Cette fonction est exactement identique à un gril standard, avec en plus l'avantage de la circulation de l'air sous l'effet du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite, car la circulation de l'air réduit aussi les pointes de température sur les aliments. Utilisez ce réglage pour faire griller des morceaux épais de viande.

Instructions de cuisson au gril

La cuisson au gril est une méthode de cuisson à sec qui utilise de la chaleur directe ou rayonnante. Elle est utilisée pour les petites pièces de viande individuelles comme les biftecks, les côtelettes et les hamburgers. La vitesse de cuisson au gril est fonction de la distance entre l'aliment et l'élément chauffant du gril. Choisissez la position de la grille en fonction des résultats souhaités.

Instructions de cuisson au gril (suite)

La cuisson au gril conventionnelle est optimale pour les pièces de viande de 2,5 à 5 cm d'épaisseur et elle est par ailleurs mieux adaptée aux morceaux plats. La cuisson au gril par convection présente l'avantage de griller les aliments légèrement plus vite que la cuisson au gril conventionnelle. La cuisson des viandes au gril par convection donne de meilleurs résultats, surtout pour les pièces épaisses. La viande est saisie sur l'extérieur et piège plus de sucs et de jus et d'arômes naturels, tout en rétrécissant moins.

Pour utiliser le mode BROIL ou CONVECTION BROIL

1. Placez la grille du four à la position souhaitée avant de mettre le gril en marche.

2. Centrez l'aliment sur la lèchefrite et la grille froides fournies avec chaque four. Placez la lèchefrite dans le four.

3. Modèles VGSC—Réglez le sélecteur de fonction du four sur CONVECTION BROIL ou BROIL et tournez le sélecteur de température sur BROIL.

   Modèles VGCC—Réglez le sélecteur de température à BROIL. Activez l'interrupteur du ventilateur de convection si vous voulez griller par convection.

4. Fermez la porte. La porte n'a pas de détente permettant de la maintenir en position ouverte pour le gril. En utilisant le gril avec la porte ouverte, l'élément chauffant du gril ne s'allume et ne s'éteint pas. En utilisant le gril avec la porte fermée, il est possible que l'élément chauffant du gril s'allume et s'éteigne si un temps de cuisson au gril prolongé est requis. Un éliminateur de fumée intégré en haut du four permet de réduire la fumée et les odeurs.

Astuces de cuisson au gril

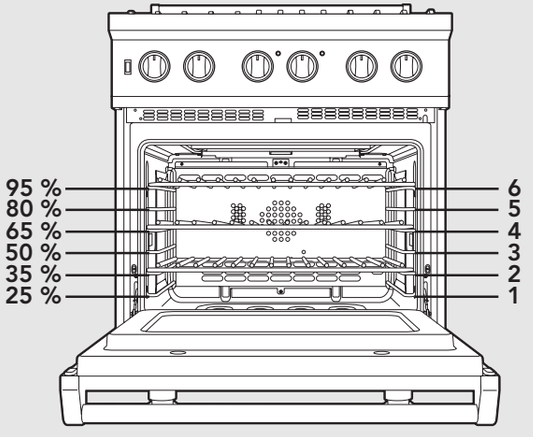
- Utilisez **TOUJOURS** une lèchefrite et une grille pour faire griller. Elles permettent de laisser s'écouler l'excédent de graisses et de liquides de la surface de cuisson afin d'éviter les risques de projections, de fumée et d'incendie.
- Pour éviter à la viande de rouler sur elle-même aux bords, fendez-la aux bords.
- Badigeonnez plusieurs fois le poulet et le poisson de beurre pendant qu'ils grillent pour les empêcher de se dessécher. Pour éviter que les aliments collent, graissez légèrement la lèchefrite.

Astuces de cuisson au gril (suite)

- Faites griller d'un côté un peu plus que le temps recommandé, assaisonnez, puis tournez. Assaisonnez l'autre côté juste avant de retirer la viande.
- Tirez **TOUJOURS** la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.
- Utilisez une pince ou une spatule pour tourner la viande. Ne percez **JAMAIS** la viande avec une fourchette; les jus et les sucs pourraient s'échapper.
- Retirez la lèchefrite du four au moment de retirer les aliments. Les jus écoulés cuiront dans la lèchefrite si vous la laissez dans le four chaud après l'utilisation du gril. Pendant que la lèchefrite est chaude, passez un essuie-tout humide sur la grille. Aspergez de liquide à vaisselle et versez de l'eau sur la grille. Cela facilitera le nettoyage de la lèchefrite; vous pouvez aussi recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium pour pouvoir la nettoyer plus facilement. Assurez-vous de faire déborder le papier d'aluminium sur le côté de la lèchefrite. Même si ce n'est pas recommandé, la grille peut elle aussi être recouverte de papier d'aluminium. Veillez à piquer le papier d'aluminium au couteau au niveau des trous de la grille de sorte que les graisses fondues puissent s'évacuer afin d'éviter les projections de graisse, la fumée ou le risque d'incendie de graisse.

Positions de grille pour cuire au gril

Remarque : *La position 6 est la plus proche du gril et la position 1 la plus proche du fond du four.*



Gril

Guide de cuisson au gril

Type et pièce de viande	Poids	Réglage	Grille	Temps (min)
BŒUF				
Surlonge, 2,5 cm				
Saignant	340 g	Broil	3	4
À point	340 g	Broil	3	5
Bien cuit	340 g	Broil	3	6
Aloyau, 1,9 cm				
Saignant	283 g	Broil	3	4
À point	283 g	Broil	3	6
Bien cuit	283 g	Broil	3	8
Hamburger, 1,2 cm				
À point	113 g	Broil	3	6
Bien cuit	113 g	Broil	3	8
POULET				
Poitrine désossée, 1,2 cm d'épaisseur	226 g	Broil	3	15
Poitrine désossée, 1,2 cm d'épaisseur	226 g	Convection Broil	3	15
Poitrine non désossée	907 g à 1,3 kg au total	Broil	1	22
Poitrine non désossée	907 g à 1,3 kg au total	Convection Broil	1	20
Morceaux de poulet	907 g à 1,3 kg au total	Broil	3	22
Morceaux de poulet	907 g à 1,3 kg au total	Convection Broil	3	20
JAMBON				
Tranche de jambon, 2,5 cm	453 g	Broil	3	10
AGNEAU				
Côtelettes, 2,5 cm	340 g	Convection Broil	2	8
PORC				
Côtelettes, 1,9 cm	453 g	Convection Broil	2	10
Bacon		Broil	2	3
POISSON				
Darne de saumon	453 g	Broil	2	8
Filets	453 g	Broil	2	8

Remarque : *Les informations ci-dessus sont fournies à titre de référence seulement.*

TruConvec (déshydratation par convection)

TruConvec (déshydratation par convection)

Ce four a été conçu non seulement pour cuire, mais aussi pour déshydrater les fruits et les légumes. L'air circule sous l'effet d'un ventilateur motorisé à l'arrière du four et au bout d'un certain temps, l'eau est éliminée des aliments par évaporation. L'élimination de l'eau inhibe la prolifération de micro-organismes et retarde l'activité des enzymes. Il est important de se souvenir que la déshydratation n'améliore pas la qualité; par conséquent, seuls des aliments frais de qualité optimale doivent être utilisés.

1. Préparez les aliments comme recommandé.

2. Arrangez les aliments sur des grilles de séchage (non fournies avec le four; contactez un magasin qui vend des ustensiles de cuisine).

3. Modèles VGSC—Réglez le sélecteur de température à 200 °F (93,3 °C) et le sélecteur de fonction du four à CONVECTION BAKE.

   Modèles VGCC—Réglez le sélecteur de température à 200 °F (93,3 °C) et activez l'interrupteur du ventilateur du four.

⚠ ATTENTION

Vous devez contrôler de près les aliments durant le processus de déshydratation pour veiller à ce qu'ils ne prennent pas feu.

Convection Defrost (décongélation par convection)

Convection Defrost (décongélation par convection)
L'air circule sous l'effet d'un ventilateur motorisé à l'arrière du four. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans apport calorifique. Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

1. Placez les aliments congelés sur une tôle à biscuits.

2. Modèles VGSC—Réglez le sélecteur de température à OFF et le sélecteur de fonction du four à CONVECTION BAKE.

   Modèles VGCC—Réglez le sélecteur de température sur OFF et activez l'interrupteur du ventilateur de convection.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter la maladie et le gaspillage d'aliments, **NE PAS** laisser les aliments dégelés au four pendant plus de deux heures.

Tableaux de produits de substitution

Bien souvent, une recette exige un ingrédient dont vous ne disposez pas ou dans une unité de mesure que vous ne connaissez pas. Les tableaux suivants vous seront utiles dans ces situations.

Produits de substitution d'ingrédients

La recette demande :	Remplacez par :
1 c. à soupe d'amidon de maïs	2 c. à soupe de farine (épaississant)
1 œuf entier	2 jaunes d'œuf, plus 1 c. à soupe d'eau
1 tasse de lait entier	1 tasse de lait écrémé plus 2 c. à soupe de margarine ou 1/2 tasse de lait en poudre plus 1/2 tasse d'eau
1 oz de chocolat non sucré	3 c. à soupe de cacao en poudre plus 1 c. à soupe de margarine
1 c. à soupe de levure chimique	1/2 c. à café de crème de tartre plus 1/4 c. à café de bicarbonate
1/2 tasse de beurre	7 c. à soupe de margarine ou de graisse végétale
1 tasse de crème sure	1 c. à soupe de jus de citron plus 1 tasse de lait en poudre

Tailles des boîtes de conserve

Taille de boîte	Contenu	Taille de boîte	Contenu
8 oz	1 tasses	N° 303	2 tasses
Pique-nique	1-3/4 tasse	N° 300	1-3/4 tasse
N° 300	1-3/4 tasse	N° 3	4 tasses
N° 1 haute	2 tasses	N° 10	12 c.

Équivalences et correspondances métriques

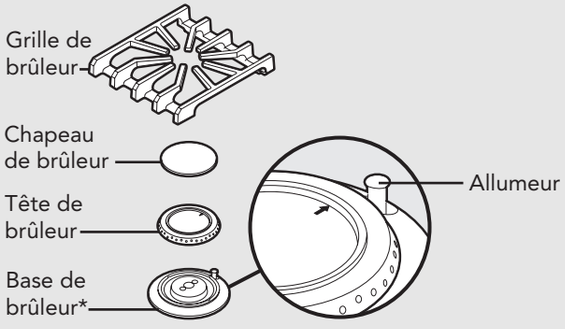
Mesure	Équivalence	Métrique*
1 c. à soupe	3 c. à thé	15 ml
2 c. à soupe	1 oz	30 ml
1 bouchon doseur	1-1/2 oz	45 ml
1/4 tasse	4 c. à soupe	60 ml
1/3 tasse	5 c. à soupe plus 1 c. à thé	80 ml
1/2 tasse	8 c. à soupe	125 ml
1 tasse	16 c. à soupe	250 ml
1 chop.	2 tasses	30 g
1 lb	16 oz	454 g
2,21 lb	35,3 oz	1 kg

***Remarque :** Valeurs arrondies pour faciliter les mesures.*

Nettoyage et maintenance

Tout équipement fonctionne mieux et dure plus longtemps lorsqu'il est correctement entretenu et maintenu propre. Les fours ne font pas exception à la règle. Votre cuisinière doit rester propre et être correctement entretenue. Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont sur OFF. Débranchez l'alimentation si vous prévoyez effectuer un nettoyage minutieux à l'eau.

Brûleurs de cuisinière



**** Remarque :*** *Lors de la remise en place de la tête de brûleur, la flèche doit pointer vers l'arrière de la cuisinière.*

Essuyez les déversements de liquide le plus tôt possible après leur occurrence, avant qu'ils n'aient le temps de brûler et de se calciner. Procédez comme suit en cas de déversement :

- Laissez refroidir le brûleur et la grille à une température sûre.
- Soulevez la grille de brûleur. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude.
- Retirez le chapeau et la tête de brûleur et nettoyez.

Chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur doivent être régulièrement retirés et nettoyés. Nettoyez **TOUJOURS** les chapeaux de brûleur après un déversement. Le maintien de chapeaux de brûleur propres empêchera l'allumage impropre et les flammes irrégulières. Pour nettoyer, tirez droit le chapeau de la base de brûleur. Essuyez la surface des chapeaux de brûleur à l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif pour les aliments calcinés. Essuyez bien après le nettoyage. Pour obtenir un nettoyage optimum et éviter la rouille, **NE NETTOYEZ PAS** au lave-vaisselle ou avec un produit nettoyant pour four.

Nettoyage et maintenance

Tête de brûleur

Si les trous de la tête de brûleur sont bouchés, nettoyez avec une épingle. Veillez à **NE PAS** agrandir ou déformer les trous. Veillez à **NE PAS** utiliser de cure-dent pour nettoyer les trous. Lorsque vous remettez la tête de brûleur en place, alignez minutieusement les 2 ergots sous la tête de brûleur sur le bord extérieur de la base du brûleur. Assurez-vous que les ergots ne sont pas alignés sur l'allumeur et que le chapeau du brûleur est horizontal.

Remarque : *Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant non abrasif comme du Bon Ami™ et une brosse à soies douces ou un tampon Scotch Brite™ non abrasif.*

Astuce de nettoyage : *Pour les chapeaux et têtes de brûleur difficiles à nettoyer, placez ces composants dans un sac plastique fermé contenant de l'ammoniaque.*

Base de brûleur

La base doit être régulièrement nettoyée en passant une éponge humectée d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Pour retirer les particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant un torchon mouillé chaud pour décoller les particules, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler la base en aluminium.

- Essuyez tous les déversements qui restent sur la surface étanche de la cuisinière.
- Remettez les chapeaux, les têtes et les grilles de brûleur, après les avoir bien essuyés.

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du panneau de commande. Utilisez de l'eau savonneuse chaude et un chiffon propre et doux.

Surfaces du four
Plusieurs finitions différentes ont été utilisées dans votre four. **N'UTILISEZ JAMAIS** D'AMMONIAQUE, DE TAMPONS EN LAINE D'ACIER OU DE CHIFFONS OU NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANTS POUR FOUR OU D'AUTRES POUDRES ABRASIVES, CAR ILS RISQUENT D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR EN PERMANENCE.
Modèles VGSC—Votre four a un cycle de nettoyage automatique pour le nettoyage de son compartiment intérieur. Pour des instructions complètes, reportez-vous à la section « Cycle de nettoyage automatique ».

Boutons de commande
ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT SUR LA POSITION OFF AVANT DE LES RETIRER. Tirez droit dessus pour les retirer. Lavez-les dans du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Essuyez-les complètement et remettez-les en place en les poussant fermement sur la tige. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants contenant de l'ammoniaque ou des produits abrasifs. Ils risquent d'effacer les graphiques du bouton.

Composants en inox
Tous les composants en inox doivent être régulièrement nettoyés en passant dessus un chiffon humecté d'eau savonneuse chaude à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide spécial inox lorsque l'eau savonneuse n'est pas assez efficace. **N'UTILISEZ PAS** de tampon en laine d'acier, chiffons, poudres ou nettoyants abrasifs! Au besoin, raclez l'inox pour retirer des particules incrustées, faites tout d'abord tremper la zone en appliquant des torchons mouillés chauds pour décoller les particules, puis utilisez une spatule ou une raclette en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau ou spatule métallique ou tout autre ustensile métallique pour racler l'inox. **NE LAISSEZ PAS** stagner de jus de tomate ou d'agrume sur les surfaces en inox, car l'acide citrique décolorera l'inox en permanence. Essuyez immédiatement tous les déversements.

Surfaces en verre
Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Les nettoyants pour vitres peuvent servir à retirer les traces de doigts. Si vous utilisez un nettoyant pour vitres à l'ammoniaque, assurez-vous qu'il ne coule pas sur la surface extérieure de la porte.

Nettoyage et maintenance

Lèchefrite et grille
Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse.

Grilles du four
Nettoyez avec du liquide à vaisselle et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon en laine d'acier imbibé d'eau savonneuse.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION
S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

Entretien du produit

Cycle de nettoyage automatique

(modèles autonettoyants seulement)

Ce four a un cycle de nettoyage automatique à pyrolyse. Durant ce cycle, le four atteint de hautes températures pour brûler les salissures et les dépôts. Un éliminateur de fumée intégré réduit les odeurs associées à la combustion des salissures. Un résidu de cendres poudreux reste au fond du four après le cycle de nettoyage automatique. Le loquet de la porte s'active automatiquement dès la sélection du nettoyage automatique. Il empêche l'ouverture de la porte pendant que son compartiment est chauffé à de très hautes températures de nettoyage.

Avant de lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Retirez les grilles de four et tout autre objet/ustensile du four. Les hautes températures du cycle de nettoyage peuvent décolorer, déformer et endommager ces objets. **NE RECOUVREZ PAS** le compartiment du four avec du papier d'aluminium ou autre. Durant le cycle de nettoyage automatique, le papier d'aluminium peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.

2. Essuyez les déversements abondants au fond et sur les parois du four. N'utilisez **JAMAIS** de nettoyants pour four à l'intérieur d'un four auto-nettoyant ou sur des parties en relief de la porte.

3. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant le démarrage du cycle. Sinon, à ces endroits, les salissures seront cuites et deviendront ensuite très difficiles à nettoyer. Nettoyez la porte jusqu'au joint, jusqu'à l'encadrement de la porte et jusqu'à 5 cm à l'intérieur de l'encadrement à l'aide de liquide à vaisselle et d'eau chaude. Rincez bien et essuyez complètement.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU D'ÉLECTROCUTION

S'assurer que toutes les commandes sont sur OFF et que le four est FROID avant de nettoyer le four, sinon il pourrait y avoir risque de brûlure ou d'électrocution.

⚠ ATTENTION

NE PAS toucher les parties extérieures du four après le démarrage du cycle de nettoyage automatique, car certains composants deviennent extrêmement chauds au toucher! Lors des premiers cycles de nettoyage automatique, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée provenant de la cuisson de l'agglomérant de l'isolant à haute densité dans le four se dégagent. Une fois l'isolant bien cuit, cette odeur disparaîtra. Lors des cycles de nettoyage automatique suivants, il est possible qu'une odeur caractéristique des hautes températures se dégage. Garder la cuisine bien ventilée durant le cycle de nettoyage automatique.

Cycle de nettoyage automatique

(modèles autonettoyants seulement)

Pour lancer le cycle de nettoyage automatique :

1. Fermez complètement la porte.

2. Tournez le sélecteur de fonction du four sur SELF CLEAN.

3. Tournez le sélecteur de température à la butée du réglage CLEAN. À ce moment-là, le voyant CLEAN s'allume. Dans les 30 secondes qui suivent, le loquet de la porte automatique s'enclenche et le voyant OVEN s'allume. Le voyant OVEN reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température de nettoyage automatique, puis effectue des cycles de mise sous/hors tension durant le cycle de nettoyage automatique. Lorsque le four atteint la haute température nécessaire pour le nettoyage automatique, le voyant de verrouillage de la porte s'allume.

4. Il reste allumé jusqu'à la fin ou l'interruption du nettoyage automatique et la baisse de température du four à un niveau sûr. Un cycle complet dure 2,5 heures environ, avec 30 minutes en plus pour le refroidissement suffisant du four afin de permettre la désactivation du loquet.

   Remarque : *Vous entendrez le ventilateur tourner durant la totalité du cycle de nettoyage automatique (2,5 heures).*

   Remarque : *Sur les modèles à plaque chauffante, la plaque chauffante/à mijoter ne fonctionnera pas en cours de cycle de nettoyage automatique.*

5. Une fois le cycle terminé, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Une fois le four complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon humide.

Pour arrêter le cycle de nettoyage automatique :

Pour annuler ou interrompre le cycle de nettoyage automatique, tournez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur OFF. Lorsque la température du four atteint un niveau sûr, le loquet automatique de la porte se désactive, après quoi vous pouvez ouvrir la porte du four. Une fois le four complètement refroidi, retirez tous les résidus de cendres des surfaces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

Remplacement des lampes intérieures

⚠ AVERTISSEMENT

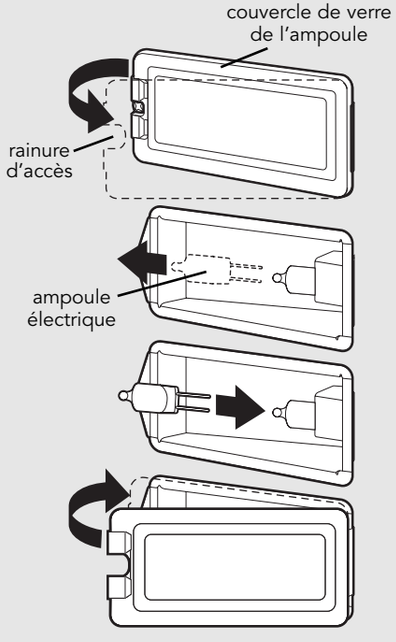
RISQUE D'ÉLECTROCUTION
Débrancher l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur général avant de remplacer l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS saisir l'ampoule les mains nues. Nettoyez les traces d'huile sur l'ampoule et prenez-la avec un chiffon humide.

NE PAS saisir l'ampoule les mains nues. Nettoyez les traces d'huile sur l'ampoule et prenez-la avec un chiffon humide.

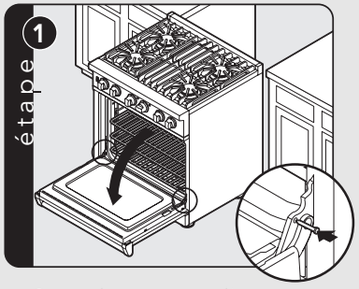
1. Détachez le couvercle de verre de l'ampoule à l'aide d'un tournevis dans la rainure d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et tirez.
3. Remplacez par une ampoule halogène en respectant les exigences de tension et de puissance indiquées sur le couvercle de verre.
4. Remettez le couvercle de verre en l'enclenchant sur le boîtier métallique.
5. Rebranchez au niveau du fusible principal ou du disjoncteur.



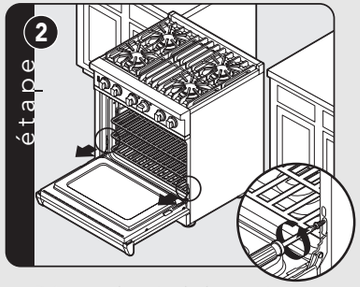
Démontage de la porte

⚠ AVERTISSEMENT

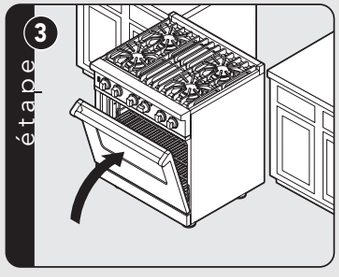
POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE
Avant de retirer les portes, assurez-vous que les goupilles sont correctement installées dans les charnières, sinon il pourrait y avoir risque de blessure aux doigts et/ou aux mains.



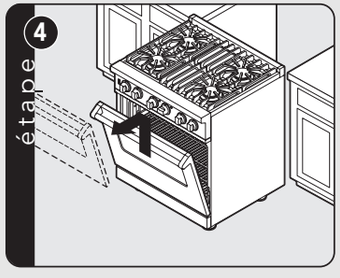
Ouvrez la porte complètement. Placez la broche dans le trou qui lui est réservé.



Déposez les vis de la garniture de charnière et la garniture.

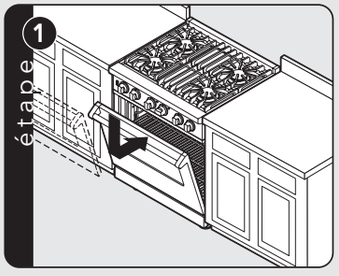


Fermez jusqu'à ce que les goupilles arrêtent la porte.

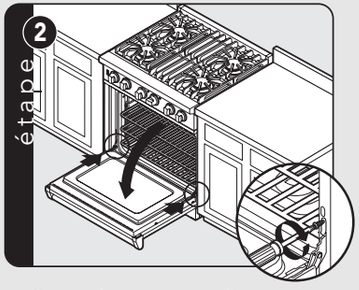


Soulevez la porte et retirez-la.

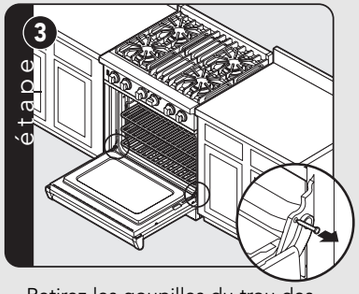
Remise en place et ajustement de la porte



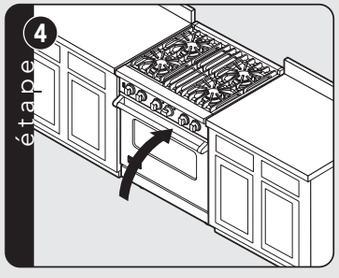
Réinstallez la porte sur la cuisinière.



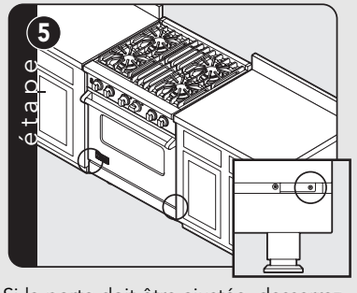
Ouvrez la porte complètement. Réinstallez la garniture de charnière.



Retirez les goupilles du trou des charnières.



Fermez la porte.



Si la porte doit être ajustée, desserrez les vis des garnitures de charnière situées à l'étape 2. Ajustez les vis qui se trouvent entre la porte et le garde-pieds à l'aide d'une clé Allen 5/32 po. Après l'ajustement, resserrez les vis des garnitures de charnière.

Dépannage

Problème	Cause possible et/ou solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	La cuisinière n'est pas branchée sur l'alimentation électrique : faites vérifier le disjoncteur, les câbles et les fusibles par un électricien.
Le four ne fonctionne pas en mode Self Clean.	La porte n'est pas complètement fermée pour permettre l'enclenchement automatique du loquet.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage automatique.	Vous n'avez pas tourné le sélecteur de température au-delà de CLEAN jusqu'à ce qu'il bute.
Le gril ne fonctionne pas.	Vous avez tourné le sélecteur de température trop loin au-delà de la position BROIL.
La porte ne s'ouvre pas.	Le four est toujours en mode Self Clean. Si le four est chaud, le loquet ne se désactive pas avant qu'une température sûre soit atteinte.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule a grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le circuit a disjoncté. Fusible grillé. La cuisinière n'est pas branchée sur secteur.
Les allumeurs émettent des étincelles, mais il n'y a pas d'allumage de flammes.	Le robinet d'arrivée de gaz est fermé. Coupure de gaz.
Les allumeurs émettent continuellement des étincelles après l'allumage des flammes.	Alimentation non mise à la terre. La polarité de l'alimentation est inversée. Allumeurs mouillés ou sales.
Le brûleur s'allume, mais sa flamme est grande, déformée ou jaune.	Trous de brûleur bouchés. L'appareil fonctionne avec le mauvais type de gaz. Les registres sont mal réglés.
Forte odeur et/ou fumée remarquée lors des premières utilisations du four.	Cela est dû à la combustion normale de l'isolant et des huiles de protection dans le four. Ce phénomène disparaîtra au bout de quelques utilisations.
Le voyant du four est allumé, mais le four ne chauffe pas	Le four fonctionne correctement. La fonction de chauffe reprend dès qu'il refroidit.

Service après-vente

Si un SAV s'impose, appelez votre revendeur ou un centre de réparation agréé Viking. Vous pouvez obtenir les coordonnées du centre de réparation agréé le plus proche auprès de votre revendeur ou distributeur.

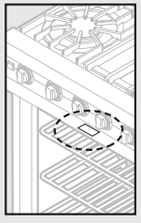
Tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes.

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur où vous avez fait l'achat.

Décrivez clairement le problème. Si vous ne pouvez pas obtenir les coordonnées d'un centre de réparation agréé le plus proche ou si vos problèmes persistent, contactez la Viking Range Corporation au 1-888-VIKING1 (845-4641) ou écrivez à :

VIKING RANGE CORPORATION
PREFERRED SERVICE
1803 Hwy 82W
Greenwood, Mississippi 38930 États-Unis

Notez les informations indiquées ci-dessous. Vous en aurez besoin pour tout service après-vente nécessaire. Pour trouver le numéro de série et le numéro de modèle de votre cuisinière, ouvrez la porte et regardez sous le panneau de commande. Une étiquette en double figure au dos de l'appareil.



N° de modèle _____ N° de série _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

Nom du revendeur _____

Adresse _____

_____

Si le dépannage exige l'installation de pièces, utilisez uniquement des pièces agréées pour vous assurer d'être couvert dans le cadre de la garantie.

Conservez ce manuel à titre de référence future.

Garantie

GARANTIE DES CUISINIÈRES À GAZ INDÉPENDANTES/À FOUR AUTONETTOYANT SÉRIE PROFESSIONAL

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Les cuisinières à gaz indépendantes et tous leurs composants, sauf indication contraire ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériel ou vice de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'achat. Viking Range Corporation, le garant, accepte de réparer ou remplacer, à son choix, toute pièce défaillante ou défectueuse durant la période de garantie.

*Les articles en verre (y compris les ampoules), peints et décoratifs sont garantis comme étant dépourvus de matériels défectueux ou vice de fabrication pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat initial chez le revendeur. TOUT DÉFAUT DEVRA ÊTRE SIGNALÉ AU REVENDEUR DANS LES QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS QUI SUIVENT LA DATE D'ACHAT INITIAL CHEZ LE REVENDEUR.

Viking Range Corporation utilise les procédés les plus performants et les meilleurs matériels disponibles pour produire toutes les finitions couleur. Toutefois, de légers écarts de couleur pourront être remarqués en raison des différences inhérentes aux composants peints et en porcelaine, de même qu'aux différences d'éclairage en cuisine, d'emplacement des produits et d'autres facteurs.

GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

Tout brûleur de cuisinière, gril ou four qui tombe en panne en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la seconde année jusqu'à la cinquième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

Tout four en porcelaine ou panneau de porte intérieur en porcelaine qui rouille en raison de matériels défectueux ou de vices de fabrication lors d'une utilisation normale au domicile d'un particulier durant la seconde année jusqu'à la dixième année à partir de la date d'achat initial sera réparé ou remplacé, gratuitement pour ce qui est de la pièce elle-même, le propriétaire prenant en charge tous les autres coûts, notamment la main-d'œuvre.

GARANTIE DE QUATRE-VINGT-DIX (90) JOURS RÉSIDENTIELLE PLUS

Cette garantie concerne les applications où l'utilisation du produit dépasse le cadre de l'utilisation résidentielle normale. Citons par exemple, et entre autres, les gîtes du passant, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, etc. Cette garantie exclut tous les sites commerciaux tels que les restaurants, les libres-services et les services de restauration d'entreprise.

Cette garantie est donnée à l'acheteur initial du produit garanti en ceci et à chaque propriétaire cessionnaire du produit durant la période de garantie.

Cette garantie s'appliquera aux produits achetés et situés aux États-Unis et au Canada. Les produits devront être achetés dans le pays où le service après-vente est requis. La main-d'œuvre sous garantie sera effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. La garantie ne s'appliquera pas aux dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un accident, d'une catastrophe naturelle, d'une coupure de courant pour une raison quelconque, d'une altération, d'une utilisation extérieure, d'une installation ou d'une utilisation impropre, ou d'une réparation ou maintenance dont l'auteur n'est pas un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. Cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale. Le garant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires, qu'ils surviennent suite à une violation de garantie, une violation de contrat ou une autre raison. Certaines juridictions n'autorisant PAS l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, la limitation ou l'exclusion ci-dessus risque de ne pas s'appliquer à votre cas.

Le propriétaire sera responsable d'une installation correcte, d'un entretien et d'une maintenance adéquats, de la communication d'un justificatif d'achat sur demande et de l'accessibilité de l'appareil pour maintenance. Si le produit ou un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement durant la période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives par le garant pour remédier au défaut ou dysfonctionnement, le propriétaire aura droit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de ses composants. La responsabilité du garant concernant une réclamation quelconque liée aux biens ou services couverts dans le cadre de cette garantie ne devra en aucun cas dépasser le prix des biens ou services ou du composant faisant l'objet de la réclamation.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Dans le cadre de cette garantie, la réparation devra être effectuée par un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation. La réparation sera effectuée aux heures normales d'ouverture et les heures supplémentaires ou tarifs majorés pour la main-d'œuvre ne seront pas pris en charge par cette garantie. Pour obtenir une réparation sous garantie, contactez le revendeur chez lequel vous avez acheté le produit, un représentant ou un centre de réparation agréé Viking Range Corporation ou la Viking Range Corporation. Fournissez les numéros de modèle et de série et la date d'achat initial. Pour obtenir le nom du centre de réparation agréé Viking Range Corporation le plus proche, appelez le revendeur où vous avez acheté le produit ou la Viking Range Corporation. **IMPORTANT :** Conservez le justificatif d'achat initial qui permettra d'établir la période de garantie.

Le renvoi de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de couverture sous garantie. Vous devrez toutefois renvoyer la carte d'enregistrement du propriétaire pour permettre à la Viking Range Corporation de prendre contact avec vous au sujet de problèmes de sécurité éventuels pouvant vous concerner.

Toute garantie tacite de qualité commerciale et d'adaptation applicable aux brûleurs de cuisinière, de gril ou de four, au four en porcelaine ou au panneau de porte intérieur en porcelaine est limitée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables définies plus haut. Certaines juridictions n'autorisant PAS les limitations de durée de garantie, il est possible que la limitation ci-dessus ne vous concerne pas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une juridiction à l'autre.

Caractéristiques techniques sujettes à modification sans préavis.